


# ΕΦΗΜΕΡΙΣ ΤΗΣ ΚΥΒΕΡΝΗΣΕΩΣ
## ΤΗΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑΣ

| ΑΘΗΝΑ 31 ΔΕΚΕΜΒΡΙΟΥ 1987 | ΤΕΥΧΟΣ ΔΕΥΤΕΡΟ | ΑΡΙΘΜΟΣ ΦΥΛΛΟΥ 788 |
|---|---|---|


## ΥΠΟΥΡΓΙΚΕΣ ΑΠΟΦΑΣΕΙΣ & ΕΓΚΡΙΣΕΙΣ

Αριθμ. Πρωτ. 1100/87 (1)

Κωδικοποίηση και μεταγλώττιση των διατάξεων του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών με σύστημα κινητών φύλλων.

ΓΕΝΙΚΟ ΧΗΜΕΙΟ ΚΡΑΤΟΥΣ
ΑΝΩΤΑΤΟ ΧΗΜΙΚΟ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟ

Έχοντας υπόψη:

1. Το εδάφιο δ της παρ. 8 του άρθρου 6 του Νόμου 4328/1929 «περί συστάσεως του Γενικού Χημείου του Κράτους, όπως τροποποιήθηκε και συμπληρώθηκε με τον ΑΝ 754/1937 (άρ. 3 παρ. 2 και 3). (ΦΕΚ: 247/ΤΑ/1937).
2. Το άρθρο 4 του Διατάγματος της 31ης Οκτωβρίου 1929 «περί κανονισμού της λειτουγίας και των εργασιών του Ανωτάτου Χημικού Συμβουλίου (ΦΕΚ 391/ΤΑ/31.10.1929).
3. Το Νόμο 115/1975 «περί τροποποιήσεως διατάξεων τινων του Ν. 4328/1929. (ΦΕΚ: 172/ΤΑ/20.8.1975).
4. Την απόφαση των Υπουργών Προεδρίας και Οικονομικών για αναμόρφωση συλλογικών οργάνων Γνωμοδοτικής και Αποφασιστικής αρμοδιότητας του Υπουργείου Οικονομικών αρ. 0.208/181, ΦΕΚ 214/ΤΒ/82.
5. Την με αριθμό 10659/1509/87 εισήγηση της Διεύθυνσης Χημικών Εφαρμογών που έχει ως εξής:

ΠΡΟΣ
ΤΟ ΑΝΩΤΑΤΟ ΧΗΜΙΚΟ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟ

Ο Κώδικας Τροφίμων Ποτών και Αντικειμένων Κοινής Χρήσεως (Μέρος Α΄) που χρησιμοποιείται σήμερα είχε διαμορφωθεί από επιτροπή αποτελούμενη από μέλη του Α.Χ.Σ. και υπηρεσιακούς παράγοντες συναρμόδιων Υπουργείων, σύμφωνα μετην 242136/299/1968 κοινή Υπουργική Απόφαση. Μετά την τελική επεξεργασία, το Α.Χ.Σ. με την 3000/70 απόφασή του (ΦΕΚ 677/24.5.71, τεύχος Β΄) έθεσε σε εφαρμογή το νέο διαμορφωμένο Κώδικα Τροφίμων – Ποτών και Αντικειμένων κοινής χρήσεως που χρησιμοποιείται σήμερα και ισχύει από το έτος 1971.

Από τότε όμως μέχρι σήμερα, με αποφάσεις του Α.Χ.Σ. έχουν γίνει συμπληρώσεις και τροποποιήσεις σε όλα σχεδόν τα άρθρα του Κώδικα, με σκοπό την εναρμόνιση της Νομοθεσίας των Τροφίμων με τις σύγχρονες τεχνολογικές αντιλήψεις και τις κοινοτικές διατάξεις.

Επειδή ο Κώδικας αυτός δεν περιλαμβάνει τις μεταβολές που πραγματοποιήθηκαν μέχρι σήμερα έπαψε να αποτελεί βοήθημα στα χέρια των χημικών του ΓΧΚ, παρασκευαστών τροφίμων και αρμοδίων κρατικών υπηρεσιών.

Η Δ/νση Χημικών Εφαρμογών του ΓΧΚ, κατά το έτος 1986, έθεσε ως στόχο αφενός μεν να συγκεντρώσει όλες τις ισχύουσες αποφάσεις του Α.Χ.Σ., που αφορούν τη Νομοθεσία των τροφίμων και την προσθήκη τους στον Κώδικα (Μέρος Α΄), με παράλληλη μεταγλώττιση στη Δημοτική ολοκλήρου του κειμένου, για ενιαία εμφάνιση και κατανόηση, καθώς και την έκδοση του βιβλίου τούτου με σύστημα κινητών φύλλων για εύκολη αντικατάσταση και συμπλήρωση όλων των μεταβολών που θα πραγματοποιούνται.

Τέλος επισημαίνεται, ότι ο Κώδικας αυτός είναι προϊόν μακροχρόνιας συμβολής των Ελλήνων Χημικών που εργάστηκαν κατά καιρούς στο ΓΧΚ, στη βιομηχανία Τροφίμων και Ποτών και στα Ανώτατα Εκπαιδευτικά Ιδρύματα της χώρας. Όλοι αυτοί οι συνάδελφοι χημικοί, που κατά διαστήματα συνέβαλαν στο έργο αυτό, δεν αναφέρονται ονομαστικά, επειδή ο αριθμός τους είναι μεγάλος και σε πολλές περιπτώσεις άγνωστα τα ονόματα τους.

Το συμπληρωμένο και μεταγλωττισμένο κείμενο του Κώδικα, θέτουμε στην κρίση του Συμβουλίου σας και παρακαλούμε για την έγκρισή του.

Αθήνα, 26 Μαΐου 1987

Ο Διευθυντής της Δ/νσης Χημ. Εφαρμογών
ΑΝΤ. Π. ΔΑΣΚΑΛΑΚΗΣ

Αποφασίζουμε

Εγκρίνουμε:

1. Την ενσωμάτωση στα αντίστοιχα άρθρα στον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών, μέρος Α΄, των αποφάσεων του ΑΧΣ και των σχετικών Προεδρικών Διαταγμάτων πού εκδόθηκαν από το 1971 μέχρι σήμερα.
2. Τη μεταγλώττιση του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών στη Δημοτική γλώσσα.
3. Την εκτύπωση του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών σε μορφή κινητών φύλλων, ώστε να είναι δυνατή η συνεχής ενημέρωσή του, και
4. Όπως σε περίπτωση νοηματικής διαφοράς μεταξύ του μεταγλωττισμένου κειμένου και του αρχικού, επικρατεί πάντοτε το αρχικό κείμενο των διατάξεων.

## ΚΩΔΙΚΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ, ΠΟΤΩΝ ΚΑΙ ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΩΝ ΚΟΙΝΗΣ ΧΡΗΣΗΣ

### ΜΕΡΟΣ Α΄. ΤΡΟΦΙΜΑ ΚΑΙ ΠΟΤΑ

Κεφάλαιο

## ΚΕΦΑΛΑΙΟ Ι

## ΓΕΝΙΚΕΣ ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ



### 'Αρθρο 1

### Ισχύς των Γενικών Διατάξεων

1. 'Ολοι οι όροι των Γενικών Διατάξεων του παρόντος Κεφαλαίου ισχύουν για όλα τα είδη τροφίμων, ανεξάρτητα από το αν μνημονεύονται ή όχι στα αντίστοιχα επί μέρους Κεφάλαια του παρόντα Κώδικα.

### 'Αρθρο 2

### 'Εννοιες & Ορισμοί

1. Ο Κώδικας Τροφίμων, Ποτών και Αντικειμένων κοινής χρήσης στο κείμενο του παρόντος Μέρους θα αναφέρεται απλά και μόνο με τον όρο «Κώδικας».
2. Συντμήσεις που χρησιμοποιούνται στον παρόντα Κώδικα είναι οι εξής:
«Γ.Χ.Κ.» για το Γενικό Χημείο του Κράτους
«Α.Χ.Σ.» για το Ανώτατο Χημικό Συμβούλιο του Κράτους
«ΚΕ.Σ.Υ.» για το Κεντρικό Συμβούλιο Υγείας
«Ε.Ο.Φ.» για τον Εθνικό Οργανισμό Φαρμάκων
«FAO/WHO» για τον Κοινό Οργανισμό Τροφίμων και Γεωργίας των Ηνωμένων Εθνών «FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS» και της Παγκόσμιας Οργάνωσης Υγείας «WORLD HEALTH ORGANIZATION».
«FDA» για την Αμερικάνική Υπηρεσία Ελέγχου Τροφίμων και Φαρμάκων «FOOD AND DRUG ADMINISTRATION».
3. Με τον όρο «Τρόφιμα» γενικά, στον παρόντα Κώδικα, νοούνται όλα τα στερεά ή υγρά προϊόντα, που μπορούν ναχρησιμοποιηθούν ως τροφή από τον άνθρωπο. Ο όρος τρόφιμα συμπεριλαμβάνει τα κάθε είδους ποτά και ευφραντικά, το νερό, τα κόμμεα και μαστίχες (τσίχλες), καθώς και κάθε ουσία ή μίγμα ουσιών που προορίζονται για προσθήκη σε τρόφιμα.
4. Με τον όρο «Πρότυπα Τροφίμων» (FOOD STANDARDS) νοούνται οι προδιαγραφές, που καθορίζονται λεπτομερώς στον παρόντα Κώδικα για κάποια ονομασία τροφίμου όσον αφορά τα βασικά και επουσιώδη συστατικά, τα αναλυτικά στοιχεία, καθώς και τον τρόπο βιομηχανικής ή άλλης επεξεργασίας, παρασκευής, διατήρησης και συντήρησης του εν λόγω τροφίμου.
5. «Βασικά συστατικά» ενός τροφίμου θεωρούνται και νοούνται τα συστατικά που η παρουσία τους, στις ποσοτικές αναλογίες και ποιότητες που καθορίζονται ρητά στα σχετικά άρθρα του παρόντα Κώδικα, αρκεί για την παρασκευή του αντιστοίχου τροφίμου, για το οποίο καθορίζονται πρότυπα στον παρόντα Κώδικα.
6. «Επουσιώδη ή Προαιρετικά Συστατικά» (OPTIONAL INGREDIENTS) ενός τροφίμου νοούνται οι λοιπές ύλες, εκτός από τα βασικά συστατικά, που μπορούν να προστεθούν στο τρόφιμο αυτό με σκοπό τη διαφοροποίηση ή βελτίωση της υφής, των οργανοληπτικών και μακροσκοπικών χαρακτήρων και γενικά της εμφάνισής του, σε τέτοιο όμως βαθμό, ώστε το τρόφιμο που προκύπτει να εμφανίζει ποιοτικές και μόνο διαφορές, σε σύγκριση με το αντίστοιχο τρόφιμο, που περιέχει τα βασικά και μόνο συστατικά.
7. Με τον όρο «Πρόσθετες 'Υλες Τροφίμων» (FOOD ADDITIVES) ή απλώς «Πρόσθετα» νοούνται οι ουσίες ή τα μίγματα ουσιών, διαφόρων των βασικών συστατικών, των οποίων η προσθήκη σ' ένα τρόφιμο αποσκοπεί στη βελτίωση της παραγωγής, της επεξεργασίας και γενικά της συντήρησης και εμφάνισής του, ενώ μερικές φορές μπορεί να έχει έμμεση επίδραση και στους οργανοληπτικούς ή μακροσκοπικούς χαρακτήρες του τροφίμου αυτού.
Για τους σκοπούς του παρόντα Κώδικα ο όρος «πρόσθετα» δεν συμπεριλαμβάνει τα κάθε φύσης καρυκεύματα και αρτύματα ή αρτυματικές ύλες, τις διαιτητικές γενικά ουσίες (βιταμίνες, αμινοξέα κ.λ.π.), που προσθέτονται για βελτίωση της βιολογικής ή θρεπτικής αξίας μερικών τροφίμων, τα σώματα που δρουν ενζυματικά και χρησιμοποιούνται κατά την παρασκευή μερικών τροφίμων (καλλιέργειες βακτηρίων, ζυμομυκήτων ή ευρωτομυκήτων, πυτιά κ.λ.π.), καθώς και τυχόν ενεχόμενα στα τρόφιμα υπολείματα φυτοφαρμάκων, εντομοκτόνων, απορρυπαντικών, οργανικών διαλυτών και ουσιών γενικά, που προέρχονται από τη βιομηχανική ή άλλη επεξεργασία των τροφίμων.
8. Με τον όρο «Σκευάσματα Τροφίμων» νοούνται όλα τα τρόφιμα ή μίγματα ουσιών, που προορίζονται για προσθήκη στα τρόφιμα, πρότυπα των οποίων δεν περιλαμβάνονται στον παρόντα Κώδικα.
9. Με τον όρο «Παρασκευαστής» νοείται κάθε φυσικό πρόσωπο, βιομηχανία, βιοτεχνία, εμπορική ή άλλη επιχείρηση, εταιρεία εισαγωγής κ.λ.π, που παρασκευάζει, επεξεργάζεται, συσκευάζει, εισάγει από το εξωτερικό, συντηρεί, διατηρεί ή διαθέτει στην κατανάλωση τρόφιμα.

### 'Αρθρο 3

### Διάθεση και Επεξεργασία Τροφίμων

1. Η παρασκευή και διάθεση στην κατανάλωση κάθε τροφίμου, χωρίς εξαίρεση, συνεπάγεται την έγκριση για το σκοπό αυτό του Α.Χ.Σ κατα περίπτωση δε και του Ε.Ο.Φ ή του ΚΕ.Σ.Υ. Ο καθορισμός προτύπων για τρόφιμα στον παρόντα Κώδικα έχει κατ' αρχήν την έννοια της συνολικής έγκρισης από το Α.Χ.Σ. της κυκλοφορίας των εν λόγω τροφίμων, με τους όρους που αναφέρονται ρητά στον Κώδικα, χωρίς την ανάγκη ιδιαίτερης εγκριτικής απόφασης του ΑΧΣ για την κυκλοφορία τους. Τα τρόφιμα αυτά επιτρέπεται να παράγονται και να διατίθενται στην κατανάλωση από κάθε παρασκευαστή που έχει αποκτήσει τις δυνατότητες, εγκαταστάσεις και πείρα, που είναι απαραίτητα, για να πληρούνται οι όροι που καθορίζονται ρητά στον παρόντα Κώδικα, ως προς τη σύσταση, παρασκευή και διάθεση των τροφίμων. Το Α.Χ.Σ διατηρεί πάντως το δικαίωμα να ανακαλεί την έγκριση κυκλοφορίας ή παρασκευής οποιουδήποτε γενικά τροφίμου, για το οποίο καθορίζονται πρότυπα στον παρόντα Κώδικα, καθώς και το δικαίωμα να ανακαλεί προσωρινά ή οριστικά την έγκριση παραγωγής ή διάθεσης στην κατανάλωση ενός ή περισσοτέρων τέτοιων τροφίμων από ένα συγκεκριμμένο παρασκευαστή, εφόσον από τον έλεγχο, που γίνεται από τις αρμόδιες Αρχές, προκύψουν στοιχεία, σύμφωνα με τα οποία ο εν λόγω παρασκευαστής δεν διαθέτει τις δυνατότητες, εγκαταστάσεις και πείρα που προαναφέρθηκαν ή διαθέτει καθ' υποτροπήν στην κατανάλωση τρόφιμα νοθευμένα ή με ονομασία και σύσταση, που θεωρούνται παραπλανητικές για το καταναλωτικό κοινό και, γενικώτερα, τρόφιμα που δεν πληρούν σκόπιμα τους όρους που καθορίζονται ρητά στον παρόντα Κώδικα.
2. α) Η διάθεση στην κατανάλωση κάθε τροφίμου, για το οποίο καθορίζονται πρότυπα στον παρόντα Κώδικα, επιτρέπεται αποκλειστικά και μόνο με τους όρους, που περιλαμβάνονται ρητά στα σχετικά άρθρα και στις γενικές διατάξεις του Κώδικα.
   β) Η διάθεση στην κατανάλωση τροφίμων, των οποίων η σύνθεση, τα αναλυτικά στοιχεία ή ο τρόπος παρασκευής ή επεξεργασίας δεν συμπίπτουν με τα αντίστοιχα ενός τροφίμου για το οποίο καθορίζονται πρότυπα στον παρόντα Κώδικα, υπάγεται στις διατάξεις για σκευάσματα τροφίμων του άρθρου 5 του παρόντα Κώδικα(1).
3. Απαγορεύεται, γιατί αποσκοπεί στην παραπλάνηση του καταναλωτικού κοινού, η διάθεση στην κατανάλωση κάθε τροφίμου με ονομασία που συμπίπτει ή υπονοεί τρόφιμο, για το οποίο καθορίζονται πρότυπα στον παρόντα Κώδικα, εφόσον το προϊόν αυτό περιέχει συστατικά διαφορετικά ή σε αναλογίες και ποιότητες διαφορετικές απ' αυτές που περιλαμβάνονται ρητά στα αντίστοιχα άρθρα του Κώδικα.

(1) Αποφ. ΑΧΣ 2891/75, ΦΕΚ 82/Β/76 «Περί συμπληρώσεως των άρθρ. 3 (παρ. 2), 5 παρ. (2,3,4,5) και 7 (παρ. 2) του Κ.Τ.Π.».

4. Όλα τα τρόφιμα πρέπει να διατίθενται στην κατανάλωση είτε στη φυσική τους κατάσταση, είτε ως προϊόντα επεξεργασιών, που κατονομάζονται ρητά για το αντίστοιχο είδος, στον παρόντα Κώδικα, φυσικών πρώτων υλών. Οι μακροσκοπικοί και οργανοληπτικοί χαρακτήρες των τροφίμων που διατίθενται στην κατανάλωση ή των πρώτων υλών παρασκευής τους, πρέπει να είναι κανονικοί, των δε τελικών προϊόντων, που προέρχονται απ' αυτά μετά από ειδική επεξεργασία, πρέπει να είναι άμεμπτοι και να μη παρέχουν ενδείξεις χρησιμοποίησης μη κανονικών πρώτων υλών ή πλημμελούς επεξεργασίας.
5. Η προσθήκη σε ένα τρόφιμο, με σκοπό τη βελτίωση των οργανοληπτικών και μακροσκοπικών χαρακτήρων του, οποιασδήποτε ανόργανης ή οργανικής ύλης, έστω και αβλαβούς, ή η εφαρμογή φυσικής, χημικής ή βιολογικής μεθόδου, που δεν αναφέρεται ρητά στο αντίστοιχο πρότυπο του ενλόγω τροφίμου, που καθορίζεται στον παρόντα Κώδικα, επιτρέπεται μόνο ύστερα από σχετική έγκριση του Α.Χ.Σ. και κατά περίπτωση του Ε.Ο.Φ. ή Κ.Ε.Σ.Υ., διαφορετικά θεωρείται ως πράξη που αποσκοπεί στην παραπλάνηση του καταναλωτικού κοινού και, κατά περίπτωση, ως πράξη επικίνδυνη για τη Δημόσια Υγεία.
6. Οποιαδήποτε επεξεργασία τροφίμου, επιτρέπεται αποκλειστικά και μόνο με σκοπό τη βελτίωση της ποιότητας αυτού και όχι για άλλο λόγο και μάλιστα την παραπλάνηση του καταναλωτικού κοινού με οποιοδήποτε τρόπο.
7. Απαγορεύεται η διάθεση στην κατανάλωση με οποιεσδήποτε συνθήκες τροφίμων που:
   α) αποκλείονται από την κατανάλωση σύμφωνα με τα αναφερόμενα στην επόμενη παράγραφο,
   β) με κανένα τρόπο δεν μπορούν να θεωρηθούν ως τρόφιμα ανθρώπινου οργανισμού,
   γ) είναι νοθευμένα,
   δ) έχουν κατεργαστεί βιομηχανικά ή παρασκευαστεί, ή συντηρηθεί, ή συσκευαστεί, ή διατηρηθεί σε ανθυγιεινές συνθήκες,
   ε) έχουν διαφημιστεί ή επισημανθεί κατά τρόπο που αντίκειται προς τις διατάξεις που περιλαμβάνονται στα άρθρα 10 & 11 του Κώδικα τούτου.
8. Αποκλείονται από την κατανάλωση τρόφιμα που έχουν κριθεί ακατάλληλα από την ελέγχουσα αυτά αρμόδια Αρχή,με βάση αιτιολογημένη έκθεση σύμφωνα με τις διατάξεις που καθορίζουν κάθε είδος τροφίμου. Ειδικότερα αποκλείονται από την κατανάλωση τρόφιμα που έχουν κριθεί ακατάλληλα ύστερα από εξέτασή τους από τις αρμόδιες Αστυιατρικές, Υγειονομικές, ή Κτηνιατρικές Αρχές ή που παρουσιάζουν:
   α) εμφανείς μακροσκοπικές μεταβολές.
   β) ουσιώδεις αλλοιώσεις ή απώλεια των οργανοληπτικών χαρακτήρων από οποιαδήποτε αιτία κι αν προέρχονται,
   γ) επίκτητη μακροσκοπική ή οργανοληπτική συμπεριφορά λόγω επαφής ή γειτνίασης με άλλες ύλες, γενικά, ή έκθεσή τους σε χώρους, από τους οποίους μπορούν να την προσλάβουν,
   δ) σήψη, ευρωτίαση ή άλλη αλλοίωση που οφείλεται είτε σε φυσικοχημικά αίτια είτε σε δράση μικροοργανισμών,
   ε) ακάρεα, σκώληκες, νύμφες ή έντομα,
   στ) οξύτητα ανώτερη από αυτή που καθορίζεται για κάθε είδος από τον παρόντα Κώδικα,
   ζ) ανόργανες ή οργανικές χημικές ουσίες, ξένες προς τη φύση του τροφίμου, που δεν μπορούν να δικαιολογηθούν από τη φύση και τη σύστασή του ή υπολείμματα των ανωτέρω ουσιών από επιτρεπόμενες κατεργασίες σε ποσοστά που δεν δικαιολογούνται από την κανονική εφαρμογή των κατεργασιών αυτών καθώς και κάποια φυσική ιδιότητα που μπορεί να προκαλέσει δυσμενείς επιπτώσεις στη Δημόσια Υγεία(2).
   η) ουσιώδεις αλλοιώσεις της κανονικής τους μοριακής σύστασης ή ρύπανση με ξένες ουσίες.
   θ) ξένες προσμίξεις που δεν μπορούν να δικαιολογηθούν από τη φυσική τους κατάσταση ή από την επεξεργασία τους με οποιοδήποτε τρόπο.
   Η παρουσία των ξένων αυτών προσμίξεων θεωρείται νοθεία.

   Για όλες τις παραπάνω περιπτώσεις το ΑΧΣ ή και κατά περίπτωση το ΚΕ.Σ.Υ. αποφαίνεται και για την επικινδυνότητα του τροφίμου για τη Δημόσια Υγεία(2).
9. Τα τρόφιμα που αποκλείονται από την κατανάλωση σύμφωνα με την παραπάνω παράγραφο χαρακτηρίζονται από το ΑΧΣ ως δεκτικά ή όχι βιομηχανοποίησης είτε με σκοπό να γίνουν πάλι κατάλληλα για βρώση, οπότε απαιτείται απαραίτητα και η σύμφωνη γνωμοδότηση του ΚΕ.Σ.Υ., και η επεξεργασία γίνεται κάτω από Διοικητικό έλεγχο, είτε για άλλους σκοπούς, με εφαρμογή στην προκειμένη περίπτωση των σχετικών ειδικών διατάξεων των αρμοδίων, κατά περίπτωση, Υπηρεσιών. Εξαιρούνται τα κρέατα και ιχθυηρά σε φυσική κατάσταση ή διατηρημένα, για τα οποία δεν απαιτείται η γνωμοδότηση.
10. Επιτρέπεται η προσθήκη βιταμινών σε τρόφιμα και ποτά ύστερα από έγκριση του ΑΧΣ και του ΕΟΦ, που και θα καθορίζουν κάθε φορά τους όρους και τις προϋποθέσεις με τις οποίες τα τρόφιμα αυτά επιτρέπεται να προσφέρονται στην κατανάλωση (επισήμανση, δήλωση και διαφήμιση).

## Άρθρο 4

## Αποθήκευση τροφίμων ακατάλληλων για βρώση

1. Απαγορεύεται η συναποθήκευση με οποιονδήποτε τρόπο ακατάλληλων για βρώση τροφίμων με κανονικά τρόφιμα.
2. Τρόφιμα, γενικά, ή πρώτες ύλες παρασκευής αυτών που είναι ακατάλληλα για βρώση, όπως έχουν, μπορούν όμως να καταστούν βρώσιμα μετά από ειδική επεξεργασία, πρέπει να αποθηκεύονται σε αυτοτελή και τελείως ξεχωριστό χώρο ή αποθήκη, που φέρει ενδεικτική επιγραφή.
3. Τρόφιμα, γενικά, ή πρώτες ύλες παρασκευής αυτών, που είναι κατάλληλα για βρώση, όπως έχουν και δεν επιδέχονται παραπέρα επεξεργασία με σκοπό να γίνουν βρώσιμα, πρέπει να απομακρύνονται το γρηγορότερο δυνατό από το χώρο όπου παρασκευάζονται, αποθηκεύονται ή και διατίθενται κανονικά και κατάλληλα για βρώση προϊόντα. Στην προκειμένη περίπτωση εφαρμόζονται οι διατάξεις του άρθρου 3 παράγραφος 9.

## Άρθρο 5

## Σκευάσματα Τροφίμων

1. Τα σκευάσματα τροφίμων που διατίθενται στην κατανάλωση, σύμφωνα με την έννοια του όρου αυτού που δίνεται στο άρθρο 1, διακρίνονται στις ακόλουθες κατηγορίες:
   α) «Σκευάσματα Κοινών Τροφίμων» που προορίζονται να χρησιμοποιηθούν ως τροφή του καταναλωτικού κοινού είτε ως έχουν, είτε ύστερα από σχετική κατεργασία ή ανάμιξη με άλλα τρόφιμα και των οποίων η σύνθεση των βασικών συστατικών και η μορφή συμπίπτουν με εκείνα ενός τροφίμου για το οποίο καθορίζονται πρότυπα από τον παρόντα Κώδικα, περιέχουν όμως επουσιώδη συστατικά ή πρόσθετα διαφορετικά ή σε διαφορετικές ποσοτικές αναλογίες από τα ρητά επιτρεπόμενα από τον παρόντα Κώδικα.
   β) «Σκευάσματα Νέου Τύπου Τροφίμων» δηλαδή τρόφιμα που προορίζονται να χρησιμοποιηθούν για τροφή του καταναλωτικού κοινού κατά τον τρόπο που αναφέρεται στο προηγούμενο εδάφιο, των οποίων όμως είτε η σύνθεση των βασικών συστατικών, είτε η μορφή, είτε ο τρόπος παρασκευής ή επεξεργασίας είτε δύο ή περισσότερα απ' αυτά είναι ουσιωδώς διαφορετικά από οποιοδήποτε τρόφιμο, για το οποίο καθορίζονται πρότυπα στον παρόντα Κώδικα.
   γ) «Σκευάσματα Προσθέτων Υλών» δηλαδή ουσίες, γενικά, που προορίζονται για προσθήκη στα τρόφιμα σε κατάσταση όμως ή μορφή διαφορετική από τη συνήθη ή από την περιγραφόμενη στον παρόντα Κώδικα καθώς και μίγματα τέτοιων ουσιών, έστω και στη συνήθη μορφή, για τα οποία όμως μίγματα δεν καθορίζονται πρότυπα στον παρόντα Κώδικα.
2. Η παραγωγή και η διάθεση στην κατανάλωση σκευασμάτων τροφίμων κάθε κατηγορίας επιτρέπεται αποκλειστικά και μόνο ύστερα από απόφαση του ΑΧΣ κατά περίπτωση δε και του Ε.Ο.Φ., η δε ονομασία, οι ενδείξεις στη συσκευασία και η δήλωση ή διαφήμιση αυτών πρέπει να πληρούν τους γενικούς και ειδικούς όρους που καθορίζονται στα άρθρα 10 & 11 του Κεφαλαίου τούτου.
   Εκτός δε απ' αυτά, στα μέσα συσκευασίας των σκευασμάτων ειδικής διατροφής πρέπει να γράφεται εμφανώς η φράση «Αριθμός εγκριτικής απόφασης Α.Χ.Σ...» και
   η φράση «Αριθμός εγκριτικής απόφασης Ε.Ο.Φ....»
   Η επισήμανση αυτή σε καμμιά περίπτωση δεν δικαιολογεί την μη αναγραφή της σύνθεσης του προϊόντος, σύμφωνα με αυτά που αναφέρονται στο άρθρο 11(1).(4).

(2) Αποφ. ΑΧΣ 3732/78, ΦΕΚ 818/Β'/79 «Περί συμπληρώσεως των άρθρ. 3 (παρ. 8) και 29 του Κ.Τ.Π.».

(1) Αποφ. ΑΧΣ 2891/75, ΦΕΚ 82/Β/76 «Περί συμπληρώσεως των άρθρων 3 (παρ. 2), 5 (παρ. 2, 3, 4, 5) και 7 (παρ. 2) του Κ.Τ.Π.».

(4) Αποφ. ΑΧΣ 2206/85, ΦΕΚ 82/Β/76 «Περί εγκρίσεως συμπληρώσεως του άρθρου 5 του Κ.Τ.Π.».

3. Η παραπάνω έγκριση του ΑΧΣ χορηγείται μετά από προηγούμενη αίτηση του ενδιαφερόμενου στην οποία θα περιλαμβάνονται:
   α) το είδος ή η προτεινόμενη επωνυμία του προς έγκριση προϊόντος, καθώς και η τυχόν ειδική συσκευασία αυτού.
   β) η ακριβής εκατοστιαία σύνθεση, όσον αφορά τις πρώτες ύλες που χρησιμοποιούνται,
   γ) όλες οι κατεργασίες ή επεξεργασίες μέρους ή όλων των πρώτων υλών που τυχόν εφαρμόζονται για την παρασκευή του υπό κρίση σκευάσματος με απλή κατονομασία,
   δ) η ακριβής συνταγή και μέθοδος παρασκευής τροφής που μπορεί να καταναλωθεί απ' ευθείας από τον άνθρωπο, εφ' όσον πρόκειται για προϊόν άγνωστο στο ευρύ κοινό, η δε χρήση του δεν είναι εμφανής,
   ε) τα αναλυτικά στοιχεία τουπροϊόντος,
   στ) λεπτομερής μέθοδος ελέγχου,
   ζ) κάθε άλλο υποβηθητικό στοιχείο για την κρίση αυτού (π.χ. τεκμήρια για τη χρησιμοποίηση του υπό κρίση σκευάσματος ως τροφίμου σε κάποια περιοχή στο εσωτερικό ή στο εξωτερικό, τυχόν ιδιαίτεροι λόγοι, πλεονεκτήματα ή χαρακτηριστικά που δικαιολογούν την παραγωγή του, σχετική βιβλιογραφία, ξένη Νομοθεσία κ.λ.π.).
   η) τα στοιχεία που αναφέρονται στα εδάφια (ε) και (στ) πρέπει να υπογράφονται από διπλωματούχο χημικό ή χημικό μηχανικό,
   θ) η παραπάνω αίτηση πρέπει να συνοδεύεται από τα σχετικά δείγματα του προς έγκριση προϊόντος καθώς και τη συσκευασία του, εκτός αν τέτοιο δείγμα δεν διατίθεται οπότε τυχόν εγκριτική απόφαση του Α.Χ.Σ. αφορά την κατ' αρχήν έγκριση της παρασκευής και μόνο του υπό κρίση σκευάσματος, του οποίου η προσφορά και διάθεση στην κατανάλωση απαιτεί νέα έγκριση του Α.Χ.Σ., που χορηγείται μετά την επίσημη ανάλυση δειγμάτων, που προσκομίζονται με την φροντίδα του παρασκευαστή[1].
4. Η παραπάνω έγκριση του Α.Χ.Σ. δίνεται μετά από προηγούμενη επιθεώρηση τουεργαστηρίου παρασκευής από τα εντεταλμένα για το σκοπό αυτό όργανα και ισχύει για μια πενταετία. Ο παρασκευαστής είναι υποχρεωμένος να υποβάλλει αίτηση ανανέωσης της άδειας ένα τρίμηνο πριν από τη λήξη της ισχύος της προηγουμένης[1].
5. Όλα τα παραπάνω, όσον αφορά την έγκριση που δίνεται από το Α.Χ.Σ., ισχύουν τόσο για το συσκευασμένο τρόφιμο, όσο και για την ίδια τη συσκευασία του (είδος, ενδείξεις)[1].
6. Όποτε συντρέξουν λόγοι, όπως οι ακόλουθοι:
   α) αναθεώρηση του Κώδικα Τροφίμων που ισχύει,
   β) αναθεώρηση ορισμένων μόνο Κεφαλαίων της Νομοθεσίας για λόγους εναρμόνισης με την Ε.Ο.Κ.,
   γ) αναθεώρηση σημείων της Νομοθεσίας ως προς τη χρήση προσθέτων ουσιών, γλυκαντικών υλών κ.λ.π. που υπαγορεύεται από λόγους προστασίας της Δημόσιας Υγείας,
   δ) όταν νεώτερα επιστημονικά και τεχνολογικά δεδομένα ή νεώτερη θεώρηση αυτών που υπάρχουν υπαγορεύσουν την έκδοση σχετικής απόφασης,

   οι αποφάσεις Α.Χ.Σ. και κατά περίπτωση ΚΕ.Σ.Υ. ή Ε.Ο.Φ., με τις οποίες εγκρίνεται η κυκλοφορία σκευασμάτων τροφίμων ή ειδικής κατηγορίας τροφίμων, με ισχύ μιάς πενταετίας, σύμφωνα με την παράγραφο 4, παύουν να ισχύουν (ανακαλούνται) αυτόματα πριν από τη λήξη της πενταετίας, ή οι ενδιαφερόμενοι υποχρεούνται αυτόματα σε προσαρμογή της σύνθεσης και επισήμανσης των τροφίμων που αναφέρονται σ' αυτές με την υποβολή συγχρόνως και αίτησης αναθεώρησης.

   Η ανάκληση ή η υποχρέωση αναθεώρησης και συμμόρφωσης, θα υφίσταται εφόσον οι αναθεωρήσεις ή σχετικές αποφάσεις θα αφορούν και το συγκεκριμένο (συγκεκριμένης εγκριτικής απόφασης) τρόφιμο, τα δε χρονικά περιθώρια για να συντελεστεί η αναθεώρηση (ή συμμόρφωση), θα είναι τα ίδια με εκείνα που θα καθορίζουν οι αποφάσεις αναθεώρησης (απαγόρευσης κ.λπ.)[3].

   Τρόφιμα ή μίγματα ουσιών, που προορίζονται για προσθήκη σε τρόφιμα (σκευάσματα), εσωτερικού ή εξωτερικού, για τα οποία δεν περιλαμβάνονται πρότυπα στον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών, πρέπει για να κυκλοφορήσουν να πάρουν έγκριση από το Α.Χ.Σ.

   Για τρόφιμα ή μίγματα ουσιών, που προορίζονται για προσθήκη σε τρόφιμα (σκευάσματα) εσωτερικού ή εξωτερικού, που έχουν πάρει έγκριση από το Α.Χ.Σ. πριν από την ισχύ του Νόμου 115/1975 (ΦΕΚ 172/20.8.75 τ. Α'), πρέπει οι ενδιαφερόμενοι μέσα σε προθεσμία ενός (1) έτους από την ημερομηνία δημοσίευσης της παρούσας, (αποφ.), να υποβάλλουν αίτηση για να πάρουν νέα έγκριση από το Α.Χ.Σ.

   Μετά παρέλευση απράκτου της εν λόγω προθεσμίας, όλες οι εγκριτικές αποφάσεις του Α.Χ.Σ. που είναι προγενέστερες του παραπάνω Νόμου, θεωρούνται ότι έχουν ανακληθεί[2].

## Άρθρο 6

### Διαιτητικά τρόφιμα

1. «Διαιτητικά τρόφιμα» νοούνται σκευάσματα τροφίμων, που λόγω της σύστασής τους μπορούν να χρησιμοποιηθούν για διαιτητικούς, γενικά, σκοπούς.
2. Η παρασκευή και διάθεση στην κατανάλωση διαιτητικών προϊόντων επιτρέπεται αποκλειστικά και μόνο ύστερα από εγκριτικές αποφάσεις του Α.Χ.Σ. και του Ε.Ο.Φ., που χορηγούνται ύστερα από αίτηση του ενδιαφερόμενου, όπως ορίζεται στο άρθρο 5 του παρόντος Κεφαλαίου και εφόσον πληρούν τους όρους που καθορίζονται στα άρθρα 5, 10 & 11 του παρόντος Κεφαλαίου, όσον αφορά τη δήλωση ή διαφήμιση και επισήμανση τους, με εξαίρεση τις περιπτώσεις της επόμενης παραγράφου.
3. Κατ' εξαίρεση των διατάξεων που περιλαμβάνονται στο άρθ. 10 παραγρ. 2 είναι δυνατόν να επιτραπεί με εγκριτικές κατά τα ανωτέρω αποφάσεις του Α.Χ.Σ. και του Ε.Ο.Φ., η προσφορά των παρακάτω ειδών, με την ένδειξη «Για διαβητικούς»:
   I. Αλεύρου, άρτου, άρτου διπύρου (φρυγανιές, παξιμάδια) ζυμαρικών, προφημένων μιγμάτων αλεσμένων δημητριακών, μπισκότων, με τους παρακάτω όρους:

   Οι ανωτέρω αναφερόμενες τροφές, που προορίζονται για διαβητικούς θα μπορούν να κυκλοφορούν με την ένδειξη «για διαβητικούς» μόνο όταν περιέχουν, συνολικά, τουλάχιστον 1/3 λιγώτερους αφομοιώσιμους υδατάνθρακες, υπολογισμένους επί ξηρής ουσίας, από ό,τι οι παρόμοιες τροφές που δεν προορίζονται για διαβητικούς και να μη περιέχουν, σε ποσοστιαία αναλογία, λίπος περισσότερο από τις τροφές που δεν προορίζονται για διαβητικούς.

   Έτσι για τα είδη, που αναφέρθηκαν παραπάνω τίθενται τα ακόλουθα όρια:

| | Υδατάνθρακες (αφομοιώσιμοι) Μέγιστο % επί ξηρού | Πρωτεΐνες Ελάχιστο % επί ξηρού |
|---|---|---|
| Άλευρο | 56 | 30 |
| Άρτος | 52 | 34 |
| Φρυγανιές | 48 | 38 |
| Ζυμαρικά | 56 | 30 |

   II. Στις υπόλοιπες τροφές (σοκολάτες, μαρμελάδες, κρέμες, καραμέλλες, γάλατα, χυμοί φρούτων, είδη ζαχαροπλαστικής κ.λπ.) οι αφομοιώσιμοι υδατάνθρακες πρέπει να ελαττώνονται συνολικά τουλάχιστον κατά 1/2 των παρομοίων τροφών, που δεν προορίζονται για διαβητικούς. Επίσης πρέπει να μη περιέχουν σε ποσοστιαία αναλογία λίπος περισσότερο από εκείνο των τροφών που δεν προορίζονται για διαβητικούς.

   Κατά τη παρασκευή των παραπάνω διαβητικών τροφών πρέπει να μη προστίθενται οι παρακάτω αφομοιώσιμοι υδατάνθρακες παρά μόνο σε πολύ περιορισμένες ποσότητες:
   α) Καλαμοζάχαρο ή ζαχαρόζη ή ζάχαρη (κοινώς)
   β) Ιμβερτοζάχαρο
   γ) Αμυλοσιρόπιο
   δ) Αμυλοζάχαρο ή γλυκόζη
   ε) Μαλτόζη ή μαλτοζάχαρο
   στ) Σταφιδοζάχαρο ή σταφιδίνη
   ζ) Σταφιδόμελι ή πετιμέζι
   η) Χαρουπόμελι ή χαρουποσιρόπι

(1) Απόφ. ΑΧΣ 2891/75, ΦΕΚ 82/Β/76 «Περί συμπληρώσεως των άρθρων 3 (παρ. 2), 5 (παρ. 2, 3, 4, 5) και 7 (παρ. 2) του Κ.Τ.Π.».

(3) Απόφ. ΑΧΣ 29/80, ΦΕΚ 473/Β/80 «Περί εγκρίσεως συμπληρώσεως του άρθρου 5 του Κ.Τ.Π.».

(2) Απόφ. ΑΧΣ 2892/75, ΦΕΚ 82/Β/76 «Περί κυκλοφορίας σκευασμάτων τροφίμων ως και περί ακυρώσεως των προ της ισχύος του Ν. 115/75 εγκριτικών αποφάσεων του ΑΧΣ».

θ) Λακτόζη ή γαλακτοζάχαρο
ι) Μέλι
ια) Άμυλο
ιβ) Παράγωγα αμύλου (δεξτρίνες)
Αντ' αυτών μπορούν να προστίθενται μόνοι οι παρακάτω φυσικές γλυκαντικές ουσίες:
α) Φρουκτόζη
β) Μαννίτης
γ) Σορβίτης
Καθώς και οι συνθετικές γλυκαντικές ουσίες:
α) ζαχαρίνη
β) δουλκίνη
γ) γλυκίνη

III. Ζύθος. Ο ζύθος που προορίζεται για διαβητικούς δεν πρέπει να περιέχει περισσότερο από 0,75 γραμμ. ανά 100 κ.εκ. από τους αφομοιώσιμους υδατάνθρακες που έχουν αναφερθεί παραπάνω.

Συσκευασία προϊόντων για διαβητικούς

Όλα τα προϊόντα για διαβητικούς είτε απευθύνονται στον τελικό καταναλωτή (προσωπική χρήση) είτε στους μεγάλους καταναλωτές (ξενοδοχεία, εστιατόρια, κλινικές) πρέπει να είναι συσκευασμένα και στη συσκευασία πρέπει να αναγράφονται:

α) Ο αριθμός άδειας ΑΧΣ και ΕΟΦ.
β) Η ονομασία του προϊόντος με την ένδειξη «Για Διαβητικούς» (π.χ. «Άρτος για διαβητικούς», «Φρυγανιές για διαβητικούς», «Ζυμαρικά για διαβητικούς», «Μαρμελάδα για διαβητικούς», «Ζάχαρη για διαβητικούς» κ.λπ.).
γ) Η ημερομηνία μέχρι την οποία τα προϊόντα μπορούν να καταναλωθούν.
δ) Το ποσοστό αφομοιώσιμων υδατανθράκων, λίπους, πρωτεϊνών, φυσικών ή τεχνητών γλυκαντικών ουσιών που περιέχονται (σε 100 γραμμ. ή 100 χιλιοστόλιτρα).
ε) Η παρεχόμενη ενέργεια σε KJ και KCAL ανά 100 γραμμάρια ή 100 χιλιοστόλιτρα προϊόντος.
στ) Εφ' όσον τα προϊόντα προσφέρονται σε συσκευασίες δόσεων ή τεμαχίων το ποσό των αφομοιώσιμων υδατανθράκων, λίπους, πρωτεϊνών, γλυκαντικών ουσιών καθώς και το ποσό της παρεχόμενης ενέργειας ανά μονάδα συσκευασίας (δόση) ή τεμάχιο(1),(2).

Άρθρο 7

Τρόφιμα και Σκευάσματα Εισαγόμενα από το Εξωτερικό

1. Τα τρόφιμα καθώς και κάθε ουσία ή σκεύασμα που προορίζεται για τη βελτίωση τους, που εισάγονται από το εξωτερικό για διάθεση στην κατανάλωση, πρέπει να πληρούν τους όρους και τις διατάξεις του παρόντα Κώδικα και της Ελληνικής Νομοθεσίας, γενικά, που ισχύουν για τα τρόφιμα ελληνικής προέλευσης.
2. Στις περιπτώσεις που στη σύνθεση ενός τροφίμου, που εισάγεται από το εξωτερικό, περιέχεται κάποια ουσία, που δεν περιλαμβάνεται στα αντίστοιχα πρότυπα τροφίμων του παρόντα Κώδικα ή σε ποσοστό διαφορετικό από το προβλεπόμενο απ' αυτά, τούτο πρέπει να θεωρείται σκεύασμα και η διάθεση του στην κατανάλωση επιτρέπεται αποκλειστικά και μόνο ύστερα από έγκριση του Α.Χ.Σ. και κατά περίπτωση και του Ε.Ο.Φ., με τη διαδικασία που αναφέρεται στο άρθρο 5 του παρόντα Κώδικα.
Κατ' εξαίρεση επιτρέπεται η προσωρινή διάθεση στην κατανάλωση σκευάσματος τροφίμου που παρασκευάζεται και κυκλοφορεί νόμιμα σε άλλο κράτος μέλος της Ε.Ο.Κ., για το οποίο έχει υποβληθεί προς το Α.Χ.Σ. μέσω της αρμόδιας Διεύθυνσης του Γ.Χ.Κ. τριάντα τουλάχιστον μέρες πριν από τον τελωνισμό του, αίτηση στην οποία επισυνάπτονται όλα τα απαιτούμενα δικαιολογητικά σύμφωνα με τις κείμενες διατάξεις για την έγκριση διάθεσής του στην κατανάλωση καθώς και πιστοποιητικό νομιμότητας παρασκευής και κυκλοφορίας του στη χώρα προέλευσής του και μέχρις ότου το Α.Χ.Σ. αποφανθεί οριστικά για τη διάθεσή του ή όχι στην κατανάλωση(1),(2).
3. Η τροποποίηση του προτύπου ενός τροφίμου, που προκύπτει από την εφαρμογή αυτών που αναφέρονται στην προηγούμενη παράγραφο, ισχύει αυτόματα και για τα αντίστοιχα προϊόντα ελληνικής προέλευσης, εκτός αν καθορίζεται διαφορετικά στη σχετική, κατά τα παραπάνω απόφαση του Α.Χ.Σ.

Άρθρο 8

Τρόφιμα που προορίζονται για εξαγωγή

1. Η παρασκευή τροφίμων για εξαγωγή, που δεν πληρούν τους όρους του παρόντα Κώδικα, επιτρέπεται εφόσον αυτά πληρούν τους όρους διάθεσής τους στην ξένη χώρα, για την οποία προορίζονται.
2. Τρόφιμα, που προορίζονται για εξαγωγή, επιτρέπεται να διατίθενται στην εσωτερική κατανάλωση, αποκλειστικά και μόνον εφόσον πληρούν τους όρους των αντιστοίχων προτύπων του παρόντα Κώδικα, ως προς τη συσκευασία, δήλωση και διαφήμισή τους.
3. Η διάθεση στην εσωτερική κατανάλωση τροφίμων που παρασκευάζονται για εξαγωγή και δεν πληρούν τους όρους του παρόντα Κώδικα, όπως ορίζεται στην προηγούμενη παράγραφο, μπορεί να επιτραπεί αποκλειστικά και μόνον ύστερα από έγκριση του Α.Χ.Σ. Στην προκειμένη περίπτωση ισχύουν οι διατάξεις των παραγράφων 2 και 3 του άρθρου 7, που αφορούν τα ανάλογα προϊόντα που εισάγονται από το εξωτερικό.
4. Επιτρέπεται η επισήμανση τροφίμων, που προορίζονται για εξαγωγή, με τη λέξη «EXPORT» (ή με άλλη ισοδύμανη προς αυτή), καθώς και η διάθεση στο εσωτερικό προϊόντων που φέρουν την εν λόγω ένδειξη με τους όρους που αναφέρονται στις ανωτέρω παραγράφους 2 & 3.
5. Η επισήμανση κάθε τροφίμου με το ειδικό διακριτικό του Εθνικού Συστήματος Ποιότητας - Τυποποίησης (NHS - NATIONAL - HELLENIC STANDARD) επιτρέπεται μόνον ύστερα από άδεια που εκδίδεται βάσει απόφασης του Υπουργού Βιομηχανίας που χορηγείται ύστερα από αίτηση του ενδιαφερομένου προς τη Διεύθυνση Τυποποίησης Ελληνικών Προϊόντων του Υπουργείου Βιομηχανίας και με την προϋπόθεση ότι πληρούνται οι όροι του παρόντα Κώδικα.

Άρθρο 9

Συσκευασία των Τροφίμων

1. Η συσκευασία, κατά τις εν γένει διακινήσεις των τροφίμων για τη διάθεσή τους στην κατανάλωση ή για αποθήκευση, πρέπει να παρέχει όλες τις εγγυήσεις προστασίας τους από κάθε επιβλαβή εξωτερική ή εσωτερική επίδραση.
2. Η συσκευασία κάθε τροφίμου, που φέρεται στην κατανάλωση, πρέπει να γίνεται κατά τρόπο που να διασφαλίζει το αμετάβλητο της σύστασής του από την επίδραση του περιβάλλοντος, τη γνησιότητα του προϊόντος καθώς και το αμετάβλητο των επιγραφών του. Συσκευασίες που δεν παρέχουν την παραπάνω διασφάλιση θεωρούνται, παρά ταύτα, κλειστές και απαραβίαστες και την ευθύνη σε περίπτωση μη κανονικότητας δειγμάτων, που έχουν ληφθεί απ' αυτές, φέρει ακέραια ο συσκευαστής του είδους.
3. Η συσκευασία των τροφίμων πρέπει να γίνεται με μέσα άμεμπτης καθαριότητας, κατασκευασμένα αποκλειστικά και μόνο από τις επιτρεπόμενες για το σκοπό αυτό ύλες, σύμφωνα με όσα αναφέρονται στο Κεφάλαιο II του παρόντα Κώδικα.
4. Η σύσταση των μέσων συσκευασίας των τροφίμων πρέπει να είναι τέτοιας φύσης ώστε:
   α) Τα τρόφιμα να μη προσβάλλονται από το μέσο συσκευασίας, ούτε αυτό να προσβάλλεται με οποιοδήποτε τρόπο από τα εμπεριεχόμενα τρόφιμα.
   β) Το μέσο συσκευασίας να μην επιφέρει αλλοιώσεις στην οσμή, τη γεύση ή την εμφάνιση των εμπεριεχομένων τροφίμων, ούτε να μεταφέρει σ' αυτά ουσίες επιβλαβείς για την υγεία του καταναλωτικού κοινού.

(1) Αποφ. ΑΧΣ 3578/78, ΦΕΚ 352/Β/80 & ΦΕΚ 482/Β/80 «Περί τροπ. και συμπλ. του άρθ. 6 παρ. 3 του Κ.Τ.Π».
(2) Οι διατάξεις του άρθρου αυτού συμπληρώνονται με τις διατάξεις του Προεδρικού Διατάγματος 514/83 - ΦΕΚ 196/83 τ. Α' -, το οποίο παρατίθεται στο τέλος του Κεφαλαίου αυτού.

(1) Αποφ. ΑΧΣ 2891/75, ΦΕΚ 82/Β'/76 «Περί συμπληρώσεως των άρθρων 3 (παρ. 2), 5 (παρ. 2, 3, 4, 5) και 7 (παρ. 2) του Κ.Τ.Π.».
(2) Αποφ. ΑΧΣ 2506/84, ΦΕΚ 79/Β/85 «Περί προσθήκης δεύτερης περιόδου στην παρ. 2 του άρθρου 7 του Κ.Τ.Π. όπως συμπληρώθηκε με την 2891/75 απόφασή του».

Άρθρο 10

Δήλωση και Διαφήμιση των Τροφίμων

1. Οι διατάξεις που περιλαμβάνονται στο άρθρο αυτό αφορούν την, με οποιοδήποτε τρόπο, δήλωση ή διαφήμιση ενός τροφίμου, συμπεριλαμβανομένων των αναγραφών πάνω στα μέσα συσκευασίας καθώς και οποιαδήποτε γραπτή ή προφορική δήλωση στον τύπο, στο ραδιόφωνο, στην τηλεόραση, στον κινηματογράφο κ.λπ.(1).
2. Απαγορεύεται, γιατί αποσκοπεί στην παραπλάνηση του καταναλωτικού κοινού και διώκεται ως παραπλανητική, η δήλωση ή διαφήμιση με οποιοδήποτε τρόπο ενός τροφίμου με την οποία υπονοείται άμεσα ή έμμεσα ότι το εν λόγω τρόφιμο έχει ιδιότητες που δεν υπάρχουν πραγματικά σ' αυτό κατά τη χρησιμοποίησή του ή ότι αυτό είναι κατάλληλο, για την πρόληψη ή θεραπεία των: αλκοολισμού, τριχόπτωσης, σκωληκοειδίτιδας, αρτηριοσκλήρωσης, κυστεοπάθειας, καρκίνου, σπασμών, κατάπτωσης, διαβήτη, ασθένειας του προστάτη, ανωμαλιών της εμμήνου ροής, δυσεντερίας, επιληψίας, γάγγραινας, γλαυκώματος, αρθρίτιδας, καρδιοπάθειας, κήλης, υπέρτασης, υπότασης, γρίππης, νευροπάθειας, λευχαιμίας, ηπατοπάθειας, ναυτίας και άλλων διαταραχών της εγκυμοσύνης, παχυσαρκίας, πλευρίτιδας, πνευμονίας, πολιομελυελίτιδας, ρευματικού πυρετού, ρευματοειδούς αρθρίτιδας, ψωρίασης, σηψαιμίας, σεξουαλικής ανικανότητας, τετάνου, ασθένειας του θυρεοειδούς, φυματίωσης, οιδημάτων και όγκων, έλκους του πεπτικού συστήματος, γενικά, χολίτιδας, και αφροδισίων νοσημάτων καθώς και συναφών ασθενειών ή διαταραχών(1).
3. Απαγορεύεται, γιατί αποσκοπεί στην παραπλάνηση του καταναλωτικού κοινού και διώκεται ως παραπλανητική, η δήλωση ή διαφήμιση με οποιοδήποτε τρόπο ενός τροφίμου, με την οποία άμεσα ή έμμεσα υπονοείται ότι το τρόφιμο, που προσφέρεται στην κατανάλωση από κάποιο συγκεκριμμένο παρασκευαστή, είναι ιδιαίτερα πλούσιο (ή κατά περίπτωση φτωχό) ως προς ένα ή περισσότερα από τα θρεπτικά βασικά συστασικά του, ή ότι περιέχει αυτά σε μεγαλύτερες ή, κατά περίπτωση, μικρότερες αναλογίες από το συνηθισμένο, έστω κι αν αυτό είναι αληθινό, εφόσον τα συστατικά αυτά περιέχονται σε ποσοστό που βρίσκεται μέσα στα όρια, που καθορίζονται από τον παρόντα Κώδικα, για το αντίστοιχο είδος τροφίμου. Ως τέτοια παραπλανητική δήλωση θεωρείται και οποιαδήποτε αναγραφή στη συσκευασία της περιεκτικότητας ενός τροφίμου σε κάποιο συστατικό, σε σημείο εμφανές και απομακρυσμένο από το σημείο, όπου παρέχεται η σύνθεση του τροφίμου(1).
4. Στις διατάξεις της προηγούμενης παραγράφου, εμπίπτει και η περίπτωση κατά την οποία η περιεκτικότητα ενός τροφίμου ως προς ένα ή περισσότερα θρεπτικά συστατικά βρίσκεται εκτός από τα όρια που καθορίζονται από τον Κώδικα για το τρόφιμο αυτό ως αποτέλεσμα της προσθήκης σ' αυτό κάποιου συστατικού που έχει επιτραπεί για άλλο σκοπό (π.χ. για τη βελτίωση της υφής ή των οργανοληπτικών και μακροσκοπικών χαρακτήρων του τροφίμου) με εξαίρεση την περίπτωση, που η αύξηση ή ελάττωση αυτή της περιεκτικότητας αντιπροσωπεύει τουλάχιστον 20% της κανονικής περιεκτικότητας του συστατικού τούτου στο τρόφιμο(1).
5. Από τις διατάξεις της παραγράφου 3 του παρόντος άρθρου εξαιρούνται οι περιπτώσεις, που τέτοιος χαρακτηρισμός έχει επικρατήσει ή προβλέπεται από τον Κώδικα τούτο για τη διάκριση του προϊόντος (π.χ. «Βούτυρο αλατισμένο», «Γάλα αποβουτυρωμένο» κ.λπ.)(1).
6. Απαγορεύεται η χρήση της λέξης «πρωτεΐνη» ως μέρος της επωνυμίας οποιουδήποτε τροφίμου.
Οποιαδήποτε δήλωση ή διαφήμιση που αναφέρεται στη θρεπτική αξία της πρωτεΐνης (ειδικά) ενός τροφίμου επιτρέπεται αποκλειστικά και μόνο εφόσον πληρούνται οι παρακάτω όροι των παραγράφων 7 & 8(1).
7. Δήλωση ή διαφήμιση ενός τροφίμου ως «εξαιρετικής πηγής πρωτεΐνης» ή ως «ενέχοντος πρωτεΐνη εξαιρετικής ποιότητας» επιτρέπεται μόνο εφόσον, κατά την κρίση του Α.Χ.Σ. και του Ε.Ο.Φ. ή ΚΕΣΥ, η κανονικά ημερήσια καταναλισκόμενη ποσότητα του τροφίμου αυτού μπορεί να παρέχει το ημερήσιο απαραίτητο ποσό λευκώματος σε άτομο κανονικού βάρους(1).
8. Δήλωση ή διαφήμιση ενός τροφίμου ως «καλής πηγής πρωτεΐνης» ή ως «ενέχοντος πρωτεΐνη καλής ποιότητας» επιτρέπεται μόνο εφόσον, κατά την κρίση του Α.Χ.Σ. και του Ε.Ο.Φ. ή ΚΕΣΥ, η κανονικά ημερήσια καταναλισκόμενη ποσότητα του τροφίμου αυτού μπορεί να παρέχει το μισό, τουλάχιστον, από το ημερήσια απαραίτητο ποσό λευκώματος σε άτομο κανονικού βάρους(1).
9. Κάθε δήλωση ή διαφήμιση ενός προϊόντος ως τροφίμου δίαιτας ή που υπονοεί αυτό, πρέπει να επεξηγεί σαφώς τον τύπο της δίαιτας, για την οποία συνιστάται το εν λόγω τρόφιμο. Μιά τέτοια δήλωση εφόσον δεν εμπίπτει στις περιπτώσεις που αναφέρονται ρητά στο παρόν άρθρο, πρέπει να εγκριθεί από το Α.Χ.Σ. και τον Ε.Ο.Φ. ή ΚΕΣΥ διαφορετικά θεωρείται και διώκεται ως πράξη παραπλανητική για το καταναλωτικό κοινό(1).
10. Ειδικές διαιτητικές τροφές, που ενδείκνυνται για την εφαρμογή δίαιτας ελαττωμένης σε υδατάνθρακες, επιτρέπεται να δηλώνονται ή να διαφημίζονται ως τέτοιες, μόνο εφόσον η περιεχτικότητά τους σε ζάκχαρο και άμυλο ανέρχεται σε 50% κατ' ανμώτατο όριο της κανονικής περιεχτικότητας αυτών στο αντίστοιχο τρόφιμο, με εξαίρεση τα προϊόντα ζαχαροπλαστικής, όπου το ανώτατο αυτό όριο ορίζεται σε 70% διαφορετικά τέτοια δήλωση η διαφήμιση θεωρείται και διώκεται ως παραπλανητική για το καταναλωτικό κοινό(1).
11. Επιτρέπεται η δήλωση ή διαφήμιση ενός τροφίμου ως «απαλλαγμένου ζαχάρων ή υδατανθράκων» ή ως «φτωχού σε υδατάνθρακες» ή με οποιοδήποτε χαρακτηρισμό που υπονοεί αυτά, αποκλειστικά και μόνο, εφόσον περιέχει αφομοιώσιμους υδατάνθρακες μέχρι ποσοστού 0,25% κατ' ανώτατο όριο(1).
12. Ειδικά διαιτητικά τρόφιμα, κατάλληλα για εφαρμογή δίαιτας ελαττωμένης σε θερμίδες επιτρέπεται να δηλώνονται ως τέτοια, μόνο εφόσον η θερμαντική τους αξία ανέρχεται στο 50% κατ' ανώτατο όριο της κανονικής θερμαντικής αξίας του αντίστοιχου τροφίμου, με εξαίρεση τα προϊόντα αρτοποιΐας και ζαχαροπλαστικής, όπου το ανώτατο αυτό όριο ορίζεται σε 75%(1).
13. Επιτρέπεται η δήλωση ή διαφήμιση τροφίμου ως «φτωχού σε θερμίδες» ή με οποιοδήποτε χαρακτηρισμό που υπονοεί τούτο, αποκλειστικά και μόνο εφόσον μιά κανονική, εφ' άπαξ πρόσληψη του τροφίμου αυτού παρέχει στον οργανισμό 15 θερμίδες κατ' ανώτατο όριο, κανονική δε ημερήσια κατανάλωση του εν λόγω τροφίμου παρέχει στον οργανισμό 30 θερμίδες κατ' ανώτατο όριο(1).
14. Ειδικά διαιτητικά τρόφιμα, κατάλληλα για την εφαρμογή δίαιτας ελαττωμένης σε άλατα νατρίου επιτρέπεται να δηλώνονται ως τέτοια μόνο εφόσον ο αριθμός των χιλιοστογράμμων νατρίου που περιέχονται σε κάποια ποσότητα αυτού (του διαιτητικού τροφίμου) δεν υπερβαίνει το ένα έκτο του αριθμού των πραγματικών θερμίδων που περιέχονται στην ίδια ποσότητα του τροφίμου αυτού(1).
15. Επιτρέπεται η δήλωση ή διαφήμιση τροφίμου ως «φτωχού σε άλατα νατρίου» ή με οποιοδήποτε χαρακτηρισμό που υπονοεί τούτο, εφόσον μιά κανονική, εφ' άπαξ πρόσληψη του τροφίμου αυτού παρέχει στον οργανισμό 10 χιλιοστόγραμμα νατρίου κατ' ανώτατον όριο, κανονική δε ημερήσια κατανάλωση του τροφίμου αυτού παρέχει στον οργανισμό 20 χιλιοστρόγραμμα νατρίου κατ' ανώτατο όριο(1).
16. Απαγορεύεται η διάθεση στην κατανάλωση τροφίμου ορισμένης περιοχής με το όνομα άλλης, εκτός από την περίπτωση, κατά την οποία το όνομα κάποιας περιοχής επεκράτησε εθιμοτυπικά σαν ειδικός τύπος για τη διάθεσή του στην κατανάλωση (π.χ. χαλβάς Φαρσάλων, Τυρός Αγράφων).
17. Επιτρέπεται η διάθεση στην κατανάλωση προϊόντος ανωτέρας ποιότητας ως κατωτέρας ποιότητας, εφ' όσον με τη διάθεση αυτή δεν επιδιώκεται αποτέλεσμα που αντίκειται στους όρους του παρόντα Κώδικα και, γενικά, στις διατάξεις της Ελληνικής Νομοθεσίας.
18. Σε όλες τις περιπτώσεις που στη συσκευασία τροφίμου αναγράφεται δήλωση σύμφωνα με τα καθοριζόμενα στις παραγράφους 9–15 του άρθρου αυτού, πρέπει σε εμφανές σημείο της συσκευασίας να αναγράφεται η επί τοις εκατό (%) περιεχτικότητα των υδατανθράκων ή του νατρίου ή το σε 100 γραμμάρια του τροφίμου περιεχόμενο ποσό θερμίδων ανάλογα με την περίπτωση(2).

Άρθρο 11

Επισήμανση προσυσκευασμένων τροφίμων(2)

1. α. Το άρθρο αυτό αφορά την επισήμανση των τροφίμων που προορίζονται να διατεθούν όπως έχουν στον τελικό καταναλωτή κα-

(1) Οι διατάξεις των παραγράφων 1 μέχρι 15 του άρθρου αυτού συμπληρώνονται με τις διατάξεις του Προεδρικού Διατάγματος 514/83 ΦΕΚ 196/83 τ.Α', το οποίο παρατίθεται στο τέλος του Κεφαλαίου.

(1) Οι διατάξεις των παραγράφων 1 μέχρι 15 του άρθρου αυτού συμπληρώνονται με τις διατάξεις του Προεδρικού Διατάγμαατος 514/83 - ΦΕΚ 196/83 τ. Α', το οποίο παρατίθεται στο τέλος του Κεφαλαίου.

(2) Αποφ. Α.Χ.Σ. 2206/85, ΦΕΚ 49/Β/86 «αντικατάσταση του άρθρου 11 του Κ.Τ.Π. σε συμμόρφωση προς την οδ. 79/112/ΕΟΚ».

θώς και περιπτώσεις αναφερόμενες στην παρουσίαση και διαφήμιση αυτών. Το παρόν άρθρο εφαρμόζεται επίσης σε τρόφιμα που προορίζονται να διατεθούν σε εστιατόρια, νοσοκομεία, καντίνες και άλλες παρόμοιες μονάδες ομαδικής εστίασης.

β) Κατά την έννοια του άρθρου αυτού νοούνται ως:

i) Επισήμανση: Οι ενδείξεις, τα εμπορικά ή βιομηχανικά σήματα, οι εικόνες ή τα σύμβολα που αναφέρονται σ' ένα τρόφιμο και εμφανίζονται πάνω σε κάθε συσκευασία, έγγραφο, πινακίδα, ετικέττα, δακτύλιο ή περιλαίμιο που συνοδεύουν το τρόφιμο αυτό.

ii) Προσυσκευασμένο τρόφιμο: η μονάδα πώλησης που προορίζεται να παρουσιαστεί όπως έχει στον τελικό καταναλωτή και που αποτελείται από ένα τρόφιμο και τη συσκευασία, στην οποία έχει συσκευασθεί πριν από την προσφορά του προς πώληση, εφόσον η συσκευασία αυτή το καλύπτει ολικά ή μερικά, αλλά πάντα κατά τρόπο, ώστε το περιεχόμενο να μην μπορεί να τροποποιηθεί χωρίς να υποστεί και η συσκευασία άνοιγμα ή μεταβολή.

2. α. Η επισήμανση και ο τρόπος που γίνεται αυτή δεν πρέπει:

i) Να είναι τέτοιας φύσης που να οδηγούν σε πλάνη τον καταναλωτή, ιδιαίτερα:

- Όσον αφορά τα χαρακτηριστικά του τροφίμου και ιδίως τη φύση, την ταυτότητα, τις ιδιότητες, τη σύνθεση, την ποσότητα, τη διατηρησιμότητα, τον τόπο παραγωγής ή προέλευσης, τον τρόπο παρασκευής ή λήψης.
- Να αποδίδουν στο τρόφιμο δράση ή ιδιότητες που δεν έχει.
- Να παρουσιάζουν ότι ένα τρόφιμο έχει ιδιαίτερα χαρακτηριστικά ενώ αυτά τα ίδια χαρακτηριστικά έχουν όλα τα παρόμοια τρόφιμα.

ii) Να αποδίδουν στο τρόφιμο ιδιότητες πρόληψης, αγωγής ή θεραπείας ασθενειών ή να τις υπονοούν, με την επιφύλαξη των διατάξεων που εφαρμόζονται για τα τρόφιμα που προορίζονται για ειδική διατροφή και τα μεταλλικά νερά.

β. Οι απαγορεύσεις ή περιορισμοί που προβλέπονται στο προηγούμενο εδάφιο (α) εφαρμόζονται επίσης και στην παρουσίαση των τροφίμων και ιδιάιτερα στο σχήμα ή στη μορφή που τους έχει δοθεί, στη συσκευασία, στο χρησιμοποιούμενο υλικό συσκευασίας, στον τρόπο που διατίθενται καθώς και στο χώρο που εκτίθενται και στη διαφήμιση.

3. α. Οι μόνες ενδείξεις που περιλαμβάνονται υποχρεωτικά στην επισήμανση των τροφίμων, με τους όρους και με την επιφύλαξη των παρεκκλίσεων που προβλέπονται στο εδ. γ. της παρ. αυτής και στις παραγράφους 4 έως και 12 είναι:

i) Η ονομασία πώλησης
ii) Ο κατάλογος των συστατικών
iii) Η καθαρή ποσότητα, για τα προσυσκευασμένα τρόφιμα
iv) Η χρονολογία ελάχιστης διατηρησιμότητας
v) Οι ιδιαίτερες συνθήκες συντήρησης και χρήσης
vi) Το όνομα ή η εμπορική επωνυμία και η διεύθυνση του παρασκευαστή ή του συσκευαστή ή ενός πωλητή εγκατεστημένου σε κράτος μέλος της ΕΟΚ.
vii) Ο Τόπος παραγωγής ή προέλευσης στην περίπτωση που η παράλειψη μπορεί να οδηγήσει σε πλάνη τον καταναλωτή ως προς τον πραγματικό τόπο παραγωγής ή προέλευσης του τροφίμου.
viii) Οδηγίες χρήσης στην περίπτωση που η παράλειψή τους δεν επιτρέπει τη σωστή χρήση του τροφίμου.

β. Οι διατάξεις του παρόντος άρθρου δεν επηρεάζουν άλλες ακριβέστερες ή γενικότερες σχετικές με τη Μετρολογία.

γ. Διατάξεις που εφαρμόζονται για καθορισμένα τρόφιμα και όχι για όλα μπορεί να προβλέπουν και άλλες υποχρεωτικές ενδείξεις πέρα από αυτές των εδαφίων (α) και (β) της παρούσης παραγράφου.

4. α. Ονομασία πώλησης τροφίμου είναι η ονομασία που προβλέπεται από τις κείμενες διατάξεις και όταν δεν προβλέπεται, το καθιερωμένο από τη συνήθεια όνομα στο κράτος όπου πραγματοποιείται η πώληση στον τελικό καταναλωτή ή μια περιγραφή του τροφίμου και, αν είναι αναγκαίο, της χρήσης του, τόσο σαφής, ώστε να επιτρέπει στον αγοραστή να γνωρίζει την πραγματική φύση του και να τη διακρίνει από προϊόντα με τα οποία θα μπορούσε να το συγχέει.

β. Η ονομασία πώλησης δεν μπορεί να υποκατασταθεί από εμπορικό ή βιομηχανικό σήμα ή από εμπορική ονομασία.

γ. Η ονομασία πώλησης πρέπει να περιλαμβάνει ή να συνοδεύεται από ένδειξη της φυσικής κατάστασης του τροφίμου ή της ειδικής επεξεργασίας που έχει υποστεί (π.χ. σε σκόνη, λυοφιλιωμένο, καταψυγμένο, συμπυκνωμένο, καπνιστό), στην περίπτωση που παράλειψη της ένδειξης αυτής θα μπορούσε να προκαλέσει σύγχυση στον αγοραστή.

5. α. Η αναγραφή των συστατικών πρέπει να γίνεται σύμφωνα με την παράγραφο αυτή και τα παραρτήματα του παρόντος άρθρου.

β. Αναγραφή των συστατικών δεν απαιτείται:

i) στα νωπά φρούτα ή λαχανικά, που δεν έχουν αποφλοιωθεί, κοπεί ή υποστεί παρόμοια επεξεργασία. Σ' αυτά περιλαμβάνονται και οι πατάτες,
ii) στα αεριούχα νερά που η ονομασία τους φανερώνει το χαρακτηριστικό αυτό,
iii) στο ξύδι ζύμωσης που προέρχεται αποκλειστικά από ένα μόνο βασικό προϊόν και εφόσον δεν έχουν προστεθεί άλλα συστατικά,
iv) – στα τυριά,
– στο βούτυρο,
– στα είδη γάλακτος και αφρογάλακτος που έχουν υποστεί ζύμωση,

εφ' όσον έχουν προστεθεί συστατικά προερχόμενα μόνο από γάλα, ένζυμα και καλλιέργειες μικροοργανισμών που είναι αναγκαία για την παραγωγή τους. Επίσης δεν απαιτείται η αναγραφή του άλατος του αναγκαίου στη παραγωγή των τυριών με εξαίρεση των νωπών τυριών και των τετηγμένων.

v) στα προϊόντα που αποτελούνται από ένα μόνο συστατικό.

γ. Ως «συστατικό» νοείται κάθε ουσία, περιλαμβανομένων και των προσθέτων, που χρησιμοποιείται στην παραγωγή ή την παρασκευή ενός τροφίμου και συνεχίζει να υπάρχει στο τελικό προϊόν έστω και σε τροποποιημένη μορφή.

Όταν ένα συστατικό τροφίμου έχει παρασκευαστεί απο περισσότερα συστατικά αυτά θεωρούνται συστατικά του τροφίμου.

Δεν θεωρούνται συστατικά:

i) Οι ύλες που αποτελούν ένα συστατικό, που είχαν προσωρινά αφαιρεθεί κατά τη διαδικασία παρασκευής και έχουν επαναπροστεθεί σε ποσότητα που δεν υπερβαίνει την αρχική.
ii) Τα πρόσθετα:
– που η παρουσία τους σ' ένα τρόφιμο οφείλεται αποκλειστικά στο ότι περιείχοντο σ' ένα ή περισσότερα συστατικά του τροφίμου και με την επιφύλαξη ότι δεν θα εξυπηρετούν πλέον κανένα τεχνολογικό σκοπό στο τελικό προϊόν,
– που χρησιμοποιούνται ως βοηθητικά μέσα της τεχνολογίας.
iii) Οι ουσίες που χρησιμοποιούνται στις αναγκαίες ποσότητες ως διαλύτες ή φορείς προσθέτων και αρωμάτων.

δ. Ο κατάλογος των συστατικών περιλαμβάνει όλα τα συστατικά του τροφίμου κατά σειρά ελαττούμενης κατά βάρος περιεκτικότητας κατά τη στιγμή της χρησιμοποίησής τους στην παρασκευή του τροφίμου. Του καταλόγου προηγείται κατάλληλη ένδειξη που περιλαμβάνει τη λέξη «συστατικά».

Εν τούτοις:

- Το πρόσθετο νερό και τα πτητικά συστατικά αναγράφονται κατά σειρά περιεκτικότητας στο τελικό προϊόν. Το πρόσθετο νερό σ' ένα τρόφιμο προσδιορίζεται, αν αφαιρέσουμε από την ολική ποσότητα του τελικού προϊόντος την ολική ποσότητα των άλλων συστατικών που έχουν χρησιμοποιηθεί.
  Η ποσότητα αυτή μπορεί να μη λαμβάνεται υπόψη, αν δεν υπερβαίνει κατά βάρος το 5% του τελικού προϊόντος.
- Τα συστατικά που έχουν χρησιμοποιηθεί σε συμπυκνωμένη ή αφυδατωμένη μορφή και ανασυσταθεί κατά τη διάρκεια της παρασκευής μπορεί να αναγράφονται κατά σειρά περιεκτικότητας πριν από τη συμπύκνωση ή αφυδάτωσή τους.
- Στην περίπτωση συμπυκνωμένων ή αφυδατωμένων τροφίμων, στα οποία πρέπει να προστεθεί νερό τα συστατικά μπορεί να αναγράφονται κατά σειρά κατιούσας περιεκτικότητας στο ανασυσταθέν προϊόν, με την προϋπόθεση ότι ο κατάλογος των συστατικών θα συνοδεύεται από μία ένδειξη όπως, «συστατικά ανασυσταθέντος προϊόντος» ή «συστατικά προϊόντος έτοιμου προς κατανάλωση».
- Στην περίπτωση μιγμάτων φρούτων ή λαχανικών, στα οποία κανένα δεν υπερτερεί σημαντικά κατά βάρος, τα συστατικά αυτά μπορεί να αναγράφονται με οποιαδήποτε σειρά με την προϋπόθεση ότι ο κατάλογος των συστατικών θα συνοδεύεται από ένδειξη όπως «σε ποικίλη αναλογία».
- Στην περίπτωση μιγμάτων μπαχαρικών ή αρωματικών φυτών, στα οποία κανένα δεν υπερτερεί σημαντικά κατά βά-

ρος, τα συστατικά αυτά μπορεί να αναγράφονται με οποιαδήποτε σειρά, με την προϋπόθεση ότι ο κατάλογος των συστατικών θα συνοδεύεται από ένδειξη όπως «σε ποικίλη αναλογία».

Τα συστατικά αναφέρονται, με την ειδική ονομασία σύμφωνα με τους όρους που προβλέπονται στην παράγραφο 4 του παρόντος άρθρου.

Εν τούτοις

- Τα συστατικά που ανήκουν σε μία από τις κατηγορίες του Παραρτήματος Ι που προσαρτάται στο άρθρο αυτό και που αποτελούν στοιχείο ενός άλλου τροφίμου, μπορεί να αναφέρονται μόνο με την ονομασία της κατηγορίας αυτής.

Τα συστατικά, που ανήκουν σε μία από τις κατηγορίες του Παραρτήματος 2, που προσαρτάται στο άρθρο αυτό, αναφέρονται υποχρεωτικά με την ονομασία της κατηγορίας ακολουθούμενη από την ειδική ονομασία ή τον αριθμό ΕΟΚ. Στην περίπτωση που συστατικό ανήκει σε περισσότερες κατηγορίες, αναφέρεται εκείνη που αντιστοιχεί στην κύρια χρήση του στο τρόφιμο αυτό.

- Οι αρωματικές ύλες αναγράφονται σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις του Κώδικα Τροφίμων.

ε. Για ορισμένα τρόφιμα είναι δυνατόνα καθοριστεί ότι ένα ή περισσότερα συστατικά πρέπει να συνοδεύουν την ονομασία πώλησης.

στ. Στην περίπτωση ενός συστατικού που αποτελείται από περισσότερα συστατικά το σύνθετο συστατικό μπορεί να αναγράφεται στον κατάλογο των συστατικών με την ονομασία του, εφόσον αυτή προβλέπεται από τη νομοθεσία ή έχει καθιερωθεί από τη συνήθεια, κατά σειρά κατιούσας περιεκτικότητας, με την υποχρέωση να ακολουθείται αμέσως από τις ονομασίες των συστατικών του.

Η υποχρέωση αυτή δεν ισχύει:

i) Όταν το σύνθετο συστατικό αποτελεί λιγότερο από 25% του τελικού προϊόντος. Η εξαίρεση αυτή δεν ισχύει για τα πρόσθετα με την επιφύλαξη του εδαφ. γ, σημεία I, II, III.

ii) Όταν το σύνθετο συστατικό είναι τρόφιμο για το οποίο δεν απαιτείται κατάλογος συστατικών.

ζ. Κατά παρέκκλιση του εδαφίου δ, η ένδειξη για το περιεχόμενο νερό δεν απαιτείται:

i) Όταν το νερό χρησιμοποιήθηκε κατά τη διαδικασία παραγωγής αποκλειστικά για να επιτρέψει την ανασύσταση στην αρχική του μορφή ενός συστατικού που χρησιμοποιήθηκε σε συμπυκνωμένη ή αφυδατωμένη μορφή.

ii) Στην περίπτωση υγρού επικάλυψης, που κανονικά δεν καταναλώνεται.

6. α. Αν η επισήμανση τροφίμου δίνει έμφαση στην παρουσία ή στη χαμηλή περιεκτικότητα ενός ή περισσοτέρων συστατικών, που είναι ουσιώδη για τις χαρακτηριστικές ιδιότητες του τροφίμου ή αν η ονομασία αυτού του τροφίμου οδηγεί στο ίδιο αποτέλεσμα, πρέπει κατά περίπτωση να δηλώνεται το ελάχιστο ή μέγιστο ποσοστό, εκφρασμένο επί τοις εκατό. Η ένδειξη αυτή αναγράφεται είτε αμέσως μετά την ονομασία πώλησης του τροφίμου είτε στον κατάλογο των συστατικών σε συσχετισμό με το συστατικό αυτό.

Είναι δυνατόν η περιεκτικότητα σε ορισμένα συστατικά να εκφράζεται σε απόλυτες τιμές.

Πάντως απαγορεύεται η επί της συσκευασίας αναγραφή κάθε ένδειξης ισοδύναμης προς τις φράσεις «χωρίς τεχνητά χρώματα», «χωρίς συντηρητικά» κ.λπ. για το μόνο λόγο ότι τέτοιες πρόσθετες ύλες δεν έχουν προστεθεί για αντίστοιχο σκοπό στο συσκευασμένο τρόφιμο εκτός αν μπορεί να αποδειχθεί και τεκμηριωθεί ότι και όλες οι πρώτες ύλες που χρησιμοποιήθηκαν δεν περιέχουν τέτοια πρόσθετα ούτε ως υπολείμματα φυτοφαρμάκων, βιομηχανικών κατεργασιών κ.λπ.

β. Οι διατάξεις του εδαφίου α δεν εφαρμόζονται

i) Στην περίπτωση επισήμανσης που χαρακτηρίζει ένα τρόφιμο σύμφωνα με το εδάφιο α' της παραγράφου 4, ή που απαιτείται από τις διατάξεις που ισχύουν για ορισμένα τρόφιμα.

ii) Στην περίπτωση συστατικών που χρησιμοποιούνται αποκλειστικά σε μικρές ποσότητες για αρωματισμό.

7. α. Η καθαρή ποσότητα των προσυσκευασμένων τροφίμων εκφράζεται:

i) σε μονάδες όγκου για τα υγρά

ii) σε μονάδες μάζας για τα υπόλοιπα προϊόντα χρησιμοποιώντας κατά περίπτωση το λίτρο, εκατόλιτρο, χιλιοστόλιτρο ή το χιλιόγραμμο και το γραμμάριο.

β. i) Όταν προβλέπεται η αναγραφή της ποσότητας με ορισμένο τύπο (π.χ. ονομαστική, ελάχιστη, μέση ποσότητα) η ένδειξη αυτή είναι η καθαρή ποσότητα περιεχομένου σύμφωνα με την έννοια του άρθρου αυτού.

ii) Όταν μία προσυσκευασία αποτελείται από δύο ή περισσότερες αυτοτελείς προσυσκευασίες, που περιέχουν την ίδια ποσότητα του ίδιου προϊόντος, η ένδειξη της καθαρής ποσότητας δίνεται με αναγραφή της καθαρής ποσότητας κάθε αυτοτελούς συσκευασίας και του ολικού αριθμού τους. Οι ενδείξεις αυτές δεν είναι υποχρεωτικές, όταν είναι δυνατό να φαίνεται καθαρά και να μετριέται εύκολα απ' έξω ο συνολικός αριθμός των αυτοτελών συσκευασιών και όταν μία τουλάχιστον ένδειξη της καθαρής ποσότητας, που περιέχεται σε κάθε αυτοτελή συσκευασία, φαίνεται καθαρά απ' έξω.

iii) Όταν μία προσυσκευασία αποτελείται από δύο ή περισσότερες αυτοτελείς συσκευασίες που δεν θεωρούνται μονάδες πώλησης, η ένδειξη της καθαρής ποσότητας δίνεται με αναγραφή της ολικής καθαρής ποσότητας και του ολικού αριθμού των αυτοτελών συσκευασιών.

γ. Στην περίπτωση τροφίμων που συνήθως πωλούνται με το κομμάτι, η ένδειξη της καθαρής ποσότητας δεν είναι υποχρεωτική μόνον εφόσον ο αριθμός των κομματιών φαίνεται καθαρά και μετριέται εύκολα απ' έξω ή εφόσον αναγράφεται στην επισήμανση.

δ. Όταν ένα στερεό τρόφιμο διατίθεται μέσα σε υγρό επικάλυψης, στην επισήμανση αναγράφεται και το καθαρό στραγγισμένο βάρος του τροφίμου αυτού.

Υγρό επικάλυψης, κατά την έννοια της παραγράφου αυτής, είναι καθένα από τα κατωτέρω προϊόντα, μόνο ή σε μίγμα μεταξύ τους εφόσον αποτελεί απλή προσθήκη σε σχέση με τα βασικά στοιχεία του παρασκευάσματος και κατά συνέπεια δεν αποτελεί αποφασιστικό στοιχείο, για την αγορά του: νερό, αλατόνερο, άλμη, ξύδι, υδατικά διαλύματα ζαχάρων, χυμοί φρούτων ή λαχανικών στην περίπτωση φρούτων ή λαχανικών σε κονσέρβα.

ε. Στις περιπτώσεις που ο Κώδικας Τροφίμων ή σχετικές Αγορανομικές Διατάξεις ορίζουν επακριβώς τους επιτρεπομένους τύπους συσκευασίας, όσον αφορά στα πολλαπλάσια του γραμμαρίου ή του χιλιογράμμου, τυχόν διατιθέμενο στην κατανάλωση τρόφιμο (κατόπιν σχετικής έγκρισης) σε συσκευασία που περιέχει ποσότητα διαφορετική από εκείνη των τυποποιημένων (τρόφιμα συσκευαζόμενα προς εξαγωγή ή εισαγόμενα εκ εξωτερικού) πρέπει να εκτίθεται και να προσφέρεται γενικά στον καταναλωτή κατά τρόπο που εξασφαλίζει σε αυτόν τη δυνατότητα σύγκρισης των τιμών προς εκείνες ομοειδών τροφίμων που προσφέρονται σε τυποποιημένες συσκευασίες (π.χ. με κατάλληλη πινακίδα που έχει αναρτηθεί στο αντίστοιχο σημείο και δείχνει το καθαρό βάρος κάθε συσκευασίας σε γραμμάρια ή χιλιόγραμμα και την ανά χιλιόγραμμο τιμή του τροφίμου ή με οποιοδήποτε άλλο τρόπο).

στ. Η ένδειξη της καθαρής ποσότητας δεν είναι υποχρεωτική για τα τρόφιμα:

i) τα οποία υπόκεινται σε σημαντικές απώλειες του όγκου ή της μάζας τους και πωλούνται με το κομμάτι ή ζυγίζονται παρουσία του αγοραστή.

ii) των οποίων η καθαρή ποσότητα είναι μικρότερη από 5 γραμμάρια ή 5 χιλιοστόλιτρα. Η διάταξη αυτή δεν εφαρμόζεται στην περίπτωση μπαχαρικών και αρωματικών φυτών.

8. α. Χρονολογία ελάχιστης διατηρησιμότητας τροφίμου είναι η χρονολογία, μέχρι την οποία το τρόφιμο αυτό διατηρεί τις ιδιαίτερες ιδιότητές του σε ενδεδειμένες συνθήκες συντήρησης.

Η χρονολογία αυτή αναγράφεται σύμφωνα με την παράγραφο αυτή.

β. Η χρονολογία ελάχιστης διατηρησιμότητας αναγράφεται

i) «ανάλωση κατά προτίμηση πριν από ...» εφόσον περιλαμβάνεται η ημερομηνία.

ii) «ανάλωση κατά προτίμηση πριν από το τέλος ...» σε οποιαδήποτε άλλη περίπτωση.

Εν τούτοις για μερικά πολύ ευαλλοίωτα από μικροβιολογική άποψη τρόφιμα, απαιτείται να αναγράφεται η ένδειξη ως εξής: «ανάλωση πριν από...»

γ. Οι ενδείξεις που προβλέπονται στο προηγούμενο εδάφιο συνοδεύονται:

i) είτε από την ίδια χρονολογία.

ii) είτε από ένδειξη του σημείου, όπου η χρονολογία αυτή αναγράφεται.

Σε περίπτωση ανάγκης, οι ενδείξεις αυτές συμπληρώνονται με αναγραφή των συνθηκών διατήρησης, των οποίων η τήρηση εξασφαλίζει την αναγραφόμενη διατηρησιμότητα.

δ. Η χρονολογία αποτελείται από την ένδειξη, ευκρινώς και με τη σειρά, της ημέρας, του μήνα και του έτους.

Εν τούτοις για τρόφιμα:

i) Με διατηρησιμότητα μικρότερη από τρεις μήνες αρκεί η αναγραφή της ημέρας και του μήνα.

ii) με διατηρησιμότητα μεγαλύτερη από τρεις μήνες αλλά όχι μεγαλύτερη από δεκαοκτώ μήνες αρκεί η αναγραφή του μήνα και του έτους.

iii) με διατηρησιμότητα μεγαλύτερη από δέκα οχτώ μήνες αρκεί η αναγραφή του έτους.

ε. Με την επιφύλαξη των διατάξεων των σχετικών με τα παρακάτω προϊόντα η αναγραφή της χρονολογίας ελάχιστης διατηρησιμότητας δεν απαιτείται για:

i) Τα νωπά φρούτα και λαχανικά, στα οποία περιλαμβάνονται και οι πατάτες που δεν έχουν αποφλοιωθεί, κοπεί ή υποστεί άλλες παρόμοιες επεξεργασίες.

ii) Τα κρασιά, ηδύποτα εκ ζυμώσεως (VINS DE LIQUEURS), αφρώδη κρασιά, αρωματισμένα κρασιά, κρασιά από φρούτα και αφρώδη κρασιά από φρούτα.

iii) ποτά με περιεκτικότητα σε αλκοόλη κατ' όγκο 10% και πάνω

iv) προϊόντα αρτοποιΐας ή ζαχαροπλαστικής που από τη φύση τους καταναλώνονται κανονικά μέσα σε εικοσιτέσσερις ώρες από την παρασκευή τους,

v) ξύδια

vi) μαγειρικό αλάτι

vii) ζάχαρη σε στερεή μορφή

viii) προϊόντα ζαχαροπλαστικής που αποτελούνται από ζάχαρα αρωματισμένα ή και χρωματισμένα,

ix) μαστίχα και παρόμοια για μάσηση προϊόντα.

9. Οι οδηγίες χρήσης ενός τροφίμου πρέπει να δίνονται με τρόπο που να επιτρέπει την ορθή χρήση του.

10. α. Στα προσυσκευασμένα τρόφιμα, οι ενδείξεις που προβλέπονται στα εδάφια α και γ της παραγράφου 3 του παρόντος αναγράφονται πάνω στην προσυσκευασία ή σε μία ετικέτα συνδεδεμένη με αυτή.

β. Οι ενδείξεις αυτές πρέπει να είναι εύκολα κατανοητές, να είναι γραμμένες σε εμφανές μέρος, να είναι ευανάγνωστες και ανεξίτηλες.

Δεν πρέπει με κανένα τρόπο να καλύπτονται, να κρύβονται ή να χωρίζονται από άλλες ενδείξεις ή εικόνες.

γ. i) Οι ενδείξεις οι σχετικές με την ονομασία πώλησης, το καθαρό βάρος και η χρονολογία ελάχιστης διατηρησιμότητας πρέπει να βρίσκονται στο ίδιο οπτικό πεδίο.

ii) Για τις επαναχρησιμοποιήσιμες γυάλινες φιάλες στις οποίες οι ενδείξεις που αναφέρονται στην προηγούμενη περίπτωση (i), είναι γραμμένες ανεξίτηλα επί του γυαλιού, η υποχρέωση αυτή εφαρμόζεται μετά το τέλος του 1988.

11. Το άρθρο αυτό δεν θίγει διατάξεις που ρυθμίζουν ελαστικότερα την επισήμανση ορισμένων τροφίμων, που διατίθενται σε διακοσμητικές συσκευασίες όπως π.χ. αγαλματάκια ή αναμνηστικά.

12. Απαγορεύεται στην Ελλάδα το εμπόριο τροφίμων, τα οποία προορίζονται για εσωτερική κατανάλωση, αν οι ενδείξεις του εδαφίου (α) και (γ) της παρ. 3 δεν αναγράφονται και στην ελληνική γλώσσα.

13. Ειδικά επί των μέσων συσκευασίας των πάσης φύσης σε κονσέρβες ή κουτιά διατηρημένων τροφίμων πρέπει να αναγράφεται εντύπως ή εκτύπως ο κωδικός τους αριθμός, που εκφράζει ημερομηνία και έτος παραγωγής και ο οποίος κοινοποιείται υποχρεωτικά στο Γ.Χ.Κ. και στις λοιπές για τον έλεγχο αυτό αρχές.

14. Τρόφιμα που ανήκουν στην κατηγορία των σκευασμάτων, σύμφωνα με τα αναφερόμενα στο άρθρο 5, πρέπει απαραίτητα να φέρονται στην κατανάλωση με εμπορική επωνυμία, που σε καμιά περίπτωση δεν επιτρέπεται να συμπίπτει προς το κοινό όνομα κάποιου τρόφιμου, για το οποίο καθορίζονται πρότυπα στον παρόντα Κώδικα. Εξαιρούνται τα του εδαφίου (α) της παραγράφου 1 του άρθρου 5 περιγραφόμενα σκευάσματα, για τα οποία η χρήση του κοινού, ως άνω, ονόματος επιτρέπεται ως τμήμα κάποιας περιγραφικής ονομασίας, που θα δηλώνει σαφώς τις διαφορές από το πρότυπο. Η ως άνω επωνυμία δεν πρέπει να είναι παραπλανητική, εφόσον δε αυτή είναι τελείως εμπειρική και άγνωστη, πρέπει να συνοδεύεται από σύντομη περιγραφική επεξήγηση του είδους του τροφίμου.

15. Τρόφιμο που περιέχει τεχνητές γλυκαντικές ύλες πρέπει σε εμφανές σημείο της κυρίας εμφανούς όψης της συσκευασίας να φέρει ενδείξεις ότι περιέχει μη θρεπτική γλυκαντική ύλη.

16. Οι διατάξεις του άρθρου αυτού δεν θίγουν τις περί επισήμανσης διατάξεις που αφορούν τα προϊόντα των κατωτέρω αναφερομένων Διαταγμάτων, μέχρι της αναθεώρησής τους προς ευθυγράμμιση αυτών με τις διατάξεις του παρόντος άρθρου.

– Π. Δ/γμα 498/83 «Μέλι»

– Π. Δ/γμα 513/83 «Ορισμένα βρώσιμα ζάχαρα για ανθρώπινη διατροφή».

– Π. Δ/γμα 527/83 «Προϊόντα κακάο και σοκολάτας»(2).

17. Τα Παραρτήματα 1 και 2 που αναφέρονται στο παρόν άρθρο είναι τα ακόλουθα:

## ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 1

Κατηγορίες συστατικών, για τα οποία η ένδειξη της κατηγορίας μπορεί να αντικαταστήσει εκείνη της ειδικής ονομασίας.

| Ορισμός | Ένδειξη |
|---|---|
| Έλαια εξευγενισμένα (ραφινέ) εκτός από το ελαιόλαδο | «Έλαιο» συμπληρούμενη κατά περίπτωση είτε με το χαρακτηρισμό «φυτικό» ή «ζωϊκό», είτε ως δεύτερο συνθετικό λέξης, που το πρώτο υποδηλώνει την ειδική προέλευσή του φυτική ή ζωική. Ο χαρακτηρισμός «υδρογονωμένο» πρέπει να συνοδεύει την ένδειξη του υδρογονωμένου ελαίου, του οποίου δηλώνεται η ειδική φυτική ή ζωική προέλευση. Για τρόφιμα, που αποτελούνται κυρίως από λιπαρές ύλες, για γαλακτοποιημένες σάλτσες, ή για παρασκευάσματα, που φέρονται μέσα σε ελαιώδες μέσο, η ένδειξη αυτή παρέχεται με τον πιο ακριβή και πλήρη τρόπο, σύμφωνα με τις διατάξεις που διέπουν τα τρόφιμα αυτά. |
| Εξευγενισμένα (ραφινέ) λίπη | «Λίπος» συμπληρούμενη είτε με το χαρακτηρισμό, ανάλογα με την περίπτωση «φυτικό» ή «ζωικό» είτε με την ένδειξη της ειδικής φυτικής ή ζωικής προέλευσης. Για τρόφιμα, που αποτελούνται κυρίως από λιπαρές ύλες και για γαλακτοποιημένες σάλτσες η ένδειξη αυτή παρέχεται με τον πιο ακριβή και πλήρη τρόπο. |
| Μίγμα αλεύρων που προέρχεται από δύο ή περισσότερα είδη δημητριακών. | «Άλευρο» ακολουθούμενο από κατάλογο των ειδών των δημητριακών, από τα οποία προέρχεται κατά σειρά ελαττούμενης περιεκτικότητας κατά βάρος. |
| Άμυλα φυσικά και άμυλα τροποποιημένα με φυσικές ή ενζυματικές μεθόδους. | «Άμυλο» |
| Κάθε είδους ψαριού, όταν αυτό αποτελεί συστατικό άλλου τροφίμου και με την προϋπόθεση ότι η ονομασία και η παρουσίαση του τροφίμου αυτού δεν αναφέρεται σε ορισμένο είδος ψαριού. | «Ψάρι» |
| Κάθε είδος κρέατος πουλερικών, όταν το κρέας αυτό αποτελεί συστατικό ενός άλλου τροφίμου και με την προϋπόθεση ότι η ονομασία και η παρουσίαση του τροφίμου αυτού δεν αναφέρεται σε ορισμένο είδος κρέατος πουλερικών. | «Κρέας πουλερικών» |

(2) Απόφ. Α.Χ.Σ. 2020/86, ΦΕΚ 58/Β/87 «έγκριση τροποποίησης του Π. Δ/τος 510/83 «σχετικά με τα εκχυλίσματα καφέ και εκχυλίσματα κιχωρίου...» σε συμμόρφωση προς την οδ. 85/573/ΕΟΚ και τροποπ. της απόφ. Α.Χ.Σ. 2206/85».

| | |
|---|---|
| Κάθε είδος τυριού, όταν το τυρί ή μίγμα τυριών αποτελεί συστατικό άλλου τροφίμου και με την προϋπόθεση ότι η ονομασία και η παρουσίαση του τροφίμου αυτού δεν αναφέρεται σε ορισμένο είδος τυριού. | «Τυρί» |
| Όλα τα μπαχαρικά και εχχυλίσματά τους που δεν υπερβαίνουν το 2% του βάρους του τροφίμου. | «Μπαχαρικά ή μίγματα μπαχαρικών» |
| Όλα τα αρωματικά φυτά ή μέρη αυτών που δεν υπερβαίνουν το 2% του βάρους του τροφίμου. | «Αρωματικό φυτό ή αρωματικά φυτά ή μίγμα αρωματικών φυτών» |
| Όλα τα παρασκευάσματα κόμμεων που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή κόμμεος βάσης για τσίχλες. | «Κόμμι βάση» |
| Τριμμένο ψωμί ή παξιμάδι από άλευρα δημητριακών. | «Τριμμένο ψωμί ή παξιμάδι» |
| Όλες οι κατηγορίες ζαχαρόζης | «Ζάχαρη» |
| Άνυδρη ή ένυδρη δεξτρόζη | «Δεξτρόζη» |
| Καζεϊνικά κάθε είδους | «Καζεϊνικά» |
| Βούτυρο κακάο πίεσης, εξευγενισμένο ή EXPELLER | «Βούτυρο κακάο». |
| Όλα τα ζαχαρόπηκτα φρούτα που δεν υπερβαίνουν το 10% του βάρους του τροφίμου. | «Ζαχαρόπηκτα φρούτα (φρουϊγλασέ)» |

## ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 2

Κατηγορίες συστατικών που αναφέρονται υποχρεωτικά με το όνομα της κατηγορίας ακολουθούμενο από το ειδικό τους όνομα ή τον αριθμό ΕΟΚ

Χρωστική
Συντηρητικό
Αντιοξειδωτικό
Γαλακτωματοποιητής
Πυχνωτικό μέσο (παχυρευστοποιητής)
Πηκτικό μέσο
Σταθεροποιητής
Ενισχυτικό γεύσης
Μέσο οξίνισης
Διορθωτικό οξύτητας
Αντισυσωματικό (αντισβωλιαστικό)
Τροποποιημένο άμυλο(1)
Τεχνητή γλυκαντική ύλη
Διογκωτικό
Αντιαφριστικό
Υλικό επικάλυψης (επίχρισης)
Γαλακτωματοποιητικά άλατα(2)
Βελτιωτικό αλεύρων

Η ισχύς της παρούσας απόφασης Α.Χ.Σ. (2206/85) αρχίζει από τη δημοσίευσή της στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως με τις εξής παρεκλίσεις:

1. Για τρόφιμα με χρόνο διατήρησης μεγαλύτερο από 18 μήνες εφ' όσον δεν πληρούν τις διατάξεις της παρούσας, απαγορεύεται το εμπόριο αυτών από 1.1.88.
2. Για τρόφιμα με χρόνο ελάχιστης διατηρησιμότητας μεγαλύτερο των 12 μηνών, η υποχρέωση αναγραφής της ημερομηνίας ελάχιστης διατηρησιμότητας αρχίζει για την παραγωγή σε διάστημα 3 μηνών από την ημερομηνία δημοσίευσης της παρούσας και για την κατανάλωση από 31.12.86.
3. Για τα κατεψυγμένα προϊόντα και τα τυριά που έχουν υποστεί ζύμωση και προορίζονται να ωριμάσουν ολικά ή μερικά μέσα στην προσυσκευασία τους η υποχρέωση αναγραφής της ημερομηνίας ελάχιστης διατηρησιμότητας για την παραγωγή αρχίζει από 1.1.87 και για την κατανάλωση από 1.7.87.

(1) Δεν απαιτείται η ένδειξη του ειδικού ονόματος ή του αριθμού Ε.Ο.Κ.

(2) Αποκλειστικά στην περίπτωση των ανακατεργασμένων, τυριών και των προϊόντων με βάση ανακατεργασμένο τυρί.

4. Για τα παγωτά η υποχρέωση αναγραφής της ημερομηνίας ελάχιστης διατηρησιμότητας αρχίζει για την παραγωγή από 1.1.87 και για την κατανάλωση από 1.7.87.

## Άρθρο 12

### Δειγματοληψία Τροφίμων: Όροι, Συνθήκες, Υποχρεώσεις

1. Η δειγματοληψία διενεργείται πάντοτε από δύο (2) τουλάχιστον εντεταλμένους για το σκοπό αυτό υπαλλήλους της αρμόδιας ή των αρμοδίων Υπηρεσιών. Σε εξαιρετικές περιπτώσεις μπορεί να διενεργηθεί δειγματοληψία και από εντεταλμένους χημικούς του Γ.Χ.Κ.
2. Τα σχετικά με την ενέργεια για τη λήψη δειγμάτων, που προορίζονται να εξετασθούν από το Γ.Χ.Κ., ρυθμίζει, κατευθύνει και καθοδηγεί η αρμόδια Τεχνική Υπηρεσία του Υπουργείου Εμπορίου σε συνεννόηση μ' αυτό και κατά τρόπο ανάλογο με τις εκάστοτε περιπτώσεις, τη σκοπιμότητα καθώς και τη δυναμικότητα των εργαστηρίων του.
3. Δειγματοληψία ενεργείται σε όλα τα είδη, που υπόκεινται σύμφωνα με το Νόμο σε έλεγχο, όχι μόνο όταν υπάρχει υπόνοια ότι αυτά είναι νοθευμένα ή επιβλαβή για τη Δημόσια Υγεία αλλά και όταν κρίνει αυτό σκόπιμο η αρμόδια Υπηρεσία προς το σκοπό προληπτικού ελέγχου.
4. Δείγματα είναι δυνατόν να παίρνονται από καταστήματα, αποθήκες, αγορές, εργαστήρια, ψυγεία, φορτηγά αμάξια και, γενικά μεταφορικά μέσα, πλανόδιους πωλητές και γενικώτερα από οποιοδήποτε μέρος, όπου αποθηκεύονται για πώληση, πωλούνται ή εκθέτονται για πώληση τα είδη που πρόκειται να εξετασθούν. Επίσης δείγματα είναι δυνατόν να παίρνονται και από είδος που μόλις έχει προμηθευτεί καταναλωτής και υπόκειται σε έλεγχο. Στην περίπτωση αυτή ο προμηθευτής είναι υποχρεωμένος να αντικαταστήσει τα είδη που αποδεδειγμένα έχουν χορηγηθεί απ' αυτόν και έχουν δειγματισθεί από τις αρμόδιες Υπηρεσίες.
5. Εκείνοι που κατέχουν με οποιοδήποτε τρόπο εμπορεύσιμα είδη, που υπόκεινται σε δειγματοληψία, ή οι πράκτορες μεταφορών αυτών ή και οι μεταφορείς, γενικά, τέτοιων ειδών έχουν υποχρέωση να διευκολύνουν τα όργανα που είναι εντεταλμένα για τη δειγματοληψία (αγορανομικά όργανα, χημικούς, αστυκτηνιάτρους κ.λ.π.), δίνοντας κάθε σχετική πληροφορία και δείχνοντας σε πρώτη ζήτηση τα αντίστοιχα τιμολόγια αγοράς ή φορτωτικές ή κάθε έγγραφο σχετικό με το είδος που δειγματίζεται.
6. Εκείνοι που αρνούνται ή, με οποιοδήποτε τρόπο, αντιδρούν στη διενέργεια της παραπάνω εντεταλμένης δειγματοληψίας καθώς και εκείνοι που σκόπιμα δίνουν ψευδείς ή παραπλανητικές πληροφορίες για το είδος που δειγματίζεται, υπόκεινται στις ποινικές κυρώσεις που προβλέπονται από το Νόμο.
7. Η δειγματοληψία πρέπει να ενεργείται σύμφωνα με τις σχετικές διατάξεις του παρόντα Κώδικα, κατά τρόπο ώστε το δείγμα που παίρνεται να αντιπροσωπεύει κατά το δυνατόν πληρέστερα τη μέση σύσταση του είδους που δειγματίζεται και να διασφαλίζεται το αναλλοίωτο και αλύμαντό του.
8. Τα δείγματα παίρνονται, με σκοπό την εξέτασή τους από τις Υπηρεσίες του Γ.Χ.Κ. ή, κατά περίπτωση, από τις αρμόδιες Υγειονομικές Αρχές, πάντοτε εις διπλούν, με εξαίρεση τον άρτο, για τον οποίο γίνεται μνεία στο οικείο Κεφάλαιο του παρόντα Κώδικα.
9. Σε περιπτώσεις, που αυτοί που διενεργούν τη δειγματοληψία διαπιστώνουν εμφανή ακαταλληλότητα ή αλλοίωση μέρους του είδους που δειγματίζεται, παίρνεται χωριστά δείγμα εις διπλούν, εφ' όσον τούτο είναι εφικτό ή διαφορετικά εις απλούν από το εμφανώς ακατάλληλο ή αλλοιωμένο μέρος, χωρίς να τηρείται η παραπάνω αρχή της μέσης σύστασης της παραγράφου 7 και στη συνέχεια συντάσσεται ιδιαίτερο πρωτόκολλο δειγματοληψίας που αναφέρει τις λεπτομέρειες της παραπάνω περίπτωσης. Η υπόλοιπη ποσότητα του είδους δειγματίζεται χωριστά σύμφωνα με την κανονική διαδικασία και συντάσσεται επίσης ιδιαίτερο πρωτόκολλο δειγματοληψίας, που περιγράφει το περιστατικό και τη σχέση αυτού προς το πρωτόκολλο και δείγμα της ειδικής, όπως παραπάνω, περίπτωσης.
Η προσκόμιση και η εξέταση των παραπάνω δειγμάτων πραγματοποιείται στο συντομώτερο δυνατό χρόνο και τα αποτελέσματα

εξέτασης και των δύο δειγμάτων τίθενται υπόψη του Α.Χ.Σ. και ΚΕ.Σ.Υ. προς γνωμοδότηση(1).

10. Εφόσον υπάρχει ανάγκη μικροβιολογικού ή τοξικολογικού ελέγχου (δηλητηριάσεις κ.λ.π.) πρέπει να παίρνονται χωριστά δείγματα, σύμφωνα με τις Υγειονομικές Διατάξεις, τα οποία στέλνονται το γρηγορώτερο για εξέταση στα αρμόδια Υγειονομικά Εργαστήρια.
11. Κατά τις δειγματοληψίες, που διενεργούνται από επιτροπές στα διάφορα ιδρύματα (νοσοκομεία, σχολές κ.λ.π.) πρέπει να τηρούνται απαραίτητα όλοι οι όροι και διατάξεις του παρόντα Κώδικα στις δε επιτροπές να συμμετέχει χημικός ή ελλείψει αυτού, γιατρός ή κτηνίατρος.
12. Τα σχετικά με τη δειγματοληψία και εξέταση, γενικά, εισαγομένων και εξαγομένων τροφίμων ρυθμίζονται με τελωνειακές και άλλες διατάξεις.

### Άρθρο 13

### Λήψη Δειγμάτων - Συσκευασία & Σφράγιση

1. Ανάλογα με το είδος και τη σύσταση του προϊόντος που δειγματίζεται, παίρνεται το ποσό δείγματος που απαιτείται και συσκευάζεται κατά τρόπο που εξασφαλίζει το αναλλοίωτο και αλύμαντο αυτού.
2. Πριν από τη λήψη του δείγματος εξασφαλίζεται, κατά το δυνατόν, η ομοιογένεια του είδους που δειγματίζεται.
Αυτό πετυχαίνεται με ανάδευση ή ανατάραξη, προκειμένου για υγρά ή παχύρευστα είδη ή με τη λήψη αντιπροσωπευτικών μικρών ποσοτήτων ή τεμαχίων από διάφορα σημεία του προϊόντος ή από διάφορες, γενικά, μονάδες συσκευασίας καθώς και με μηχανικά μεσα. Η δειγματοληψία οσπρίων, δημητριακών, άφρυκτου καφέ κ.λ.π., που φέρονται μέσα σε σάκκους, πρέπει, εφόσον διατίθενται, να γίνεται με δειγματολήπτη (SONDE).
3. Σε περίπτωση, που από τις διατάξεις του παρόντα Κώδικα προβλέπεται ειδικός τρόπος δειγματοληψίας, αυτή διενεργείται σύμφωνα με τις εν λόγω διατάξεις.
4. Η ποσότητα κάθε δείγματος, που είναι αναγκαία για τη χημική εξέτασή του, καθορίζεται κατά προσέγγιση, ανάλογα με το είδος του τροφίμου και τον τρόπο συσκευασίας του, ως εξής:

| | |
|---|---|
| Γάλα νωπό | 200 γραμμάρια |
| Γάλα διατηρημένο | 1 κουτί |
| Γάλα σε σκόνη | 75 γραμμάρια |
| Αφρόγαλα | 75 » |
| Γιαούρτη | 100 » |
| Κρέμα-ρυζόγαλο | 150 » |
| Τυρί | 100 » |
| Βούτυρο | 75 » |
| Λίπη, γενικά | 75 » |
| Έλαια, γενικά | 200 » |
| Ελιές | 100 » |
| Γλεύκος-κρασί | 500 » |
| Ξύδι | 250 » |
| Οιν/μα καθαρό - Οιν/δη ποτά | 200 » |
| Ζύθος | 1 λίτρο |
| Νερά πόσιμα & μεταλλικά | 2-3 λίτρα |
| Παγωτά | 100 γραμμάρια |
| Αεριούχα ποτά | 2 φιάλες |
| Ανθρακικό οξύ σε οβίδες | 1 οβίδα που επιστρέφεται |
| Μουστάρδα-Σιναπάλευρο | 75 γραμμάρια |
| Άλλα αρτύματα | 30 » |
| Τομάτα χυμός κ.λ.π. | 200 » |
| Χυμοί καρπών, σιρόπια, μαρμελάδες | 150 » |
| Μέλι | 150 » |
| Ζάχαρα (γλυκαντικές ύλες) | 200 » |
| Δημητριακοί καρποί | 1 χιλιόγραμμο |
| Όσπρια | 500 γραμμάρια |
| Άλευρα | 250 » |
| Ζυμαρικά | 200 » |
| Ζύμες αρτοποιΐας | 200 » |
| Άρτος και προϊόντα αρτοποιΐας | 300 » |
| Κουλούρια, Σιμίτια κ.λ.π. | 200 » |
| Είδη αλλαντοποιΐας | 50 » |
| Χαβιάρι - Ταραμάς - Αυγοτάραχο | 50 » |
| Ταριχευμένα ψάρια κ.λ.π. | 50 » |
| Διατηρημένα τρόφιμα σε κουτιά | 1 κουτί |
| Διατηρημένα τρόφιμα σε χύμα | 150 γραμμάρια |
| Χαλβάας | 200 » |
| Είδη ζαχαροπλαστικής | 150 » |
| Πάστες - Γλυκά ταψιού | 100 » |
| Καφές φρυγμένος γενικά | 25 » |
| Τσάι | 25 » |
| Σοκολάτα - Κακάο | 75 » |
| Διαιτητικές τροφές | 150 » |
| Αυγά | 2-4 τεμάχια |
| Πίτυρα - Σχύβαλα κ.λ.π. | 250 γραμμάρια |

5. Η αναγκαία ποσότητα για κάθε απλό δείγμα ενός είδους, εφόσον δεν καθορίζεται στον παρόντα Κώδικα ή δεν περιλαμβάνεται σ' αυτόν το είος αυτό, πρέπει να είναι ανάλογη με άλλο παρόμοιο περίπου είδος που περιλαμβάνεται στον Κώδικα, ώστε αυτή να είναι επαρκής για τη χημική ή κάποια άλλη εξέτασή του.
6. Σε περίπτωση τροφίμων που διατίθενται σε μικρή συσκευασία, ως δείγμα παίρνεται μία ή περισσότερες άθικτες συσκευασίες με συνολική περιεκτικότητα ίση ή μεγαλύτερη από την καθοριζόμενη από την παραπάνω παράγραφο 4 ως αναγκαία ποσότητα αντίστοιχα.
7. Στην περίπτωση που ως δείγμα παίρνεται ολόκληρη άθικτη συσκευασία ή το δείγμα παίρνεται από άθικτη συσκευασία, την ευθύνη της κανονικότητας ή όχι του τροφίμου φέρει ακέραια αυτός που έχει συσκευάσει το τρόφιμο.
8. Σε περιπτώσεις δειγματοληψίας σε ανοικτές συσκευασίες ενεργείται δειγματοληψία και σε κλειστές συσκευασίες του ίδιου είδους και συσκευαστή, εφόσον υπάρχουν τέτοιες, που συσχετίζεται απαραίτητα με την προηγούμενη και γίνεται ειδική μνεία στο πρωτόκολλο δειγματοληψίας.
9. Μετά τον αποχωρισμό αντιπροσωπευτικού δείγματος, όπως εκτίθεται παραπάνω στην παράγραφο 2, σε ποσότητα που πρέπει να είναι τριπλάσια τουλάχιστον από την αναγκαία για την εξέταση και μετά από συνεχή, πλήρη ομογενοποίηση παίρνονται δύο δείγματα, που τοποθετούνται μέσα σε ευρύλαιμες φιάλες ή εφόσον το τρόφιμο είναι υγρό, μέσα σε στενόλαιμες φιάλες και κλείνονται σύμφωνα με τον τρόπο πωματισμού που εκτίθεται παρακάτω. Αντί των παραπάνω γυάλινων φιαλών τα δείγματα μπορούν να τοποθετηθούν σε πλαστικά σακκίδια ή γενικά μέσα συσκευασίας τέτοια ώστε να εξασφαλίζεται πλήρως η στεγανότητα και η ασφάλεια από τις εξωτερικές επιδράσεις του είδους που συσκευάζεται. Για ορισμένα είδη, σε στερεή ή υγρή κατάσταση, τα δείγματα είναι δυνατόν να τοποθετούνται μέσα σε ασφαλή λευκοσιδηρά κουτιά ή δοχεία.
Είδη δειγμάτων για τα οποία η υγρασία δεν λαμβάνεται υπόψη κατά την εξέταση μπορούν να τοποθετούνται μέσα σε σακκίδια από αδιάβροχο ή απλό χάρτη.
10. Τα μέσα που χρησιμοποιούνται για την τοποθέτηση του δείγματος πρέπει να είναι τέτοια ώστε να αποκλείεται η επίδραση με οποιοδήποτε τρόπο της ύλης τους στο δείγμα, επί πλέον δε να είναι απολύτως ξηρά, καθαρά και άοσμα, ελεγχόμενα για το σκοπό αυτό προσεχτικά άπ' αυτούς που κάνουν τη δειγματοληψία, ώστε τελικά να μη γεννάται καμμία αμφιβολία για οποιαδήποτε αλλοίωση ή μεταβολή ή και επίδραση στα συστατικά ή στους οργανοληπτικούς χαρακτήρες του προϊόντος που δειγματίζεται.
Γενικώτερα, η συσκευασία των δειγμάτων που έχουν ληφθεί γίνεται κατά τρόπο που διασφαλίζει το απρόσβλητο της σύστασής τους από κάθε εξωτερική, ή από τα μέσα συσκευασίας, επίδραση ή διαρροή αυτών λόγω χαλαρού ή κακού πωματισμού ή κάποια άλλη αιτία που μπορεί να προκαλέσει εμφανή μεταβολή των μακροσκοπικών ή οργανοληπτικών χαρακτήρων ή ουσιώδη μεταβολή των εν γένει συστατικών τους.
Η σφράγιση γίνεται κατά τρόπο που να διασφαλίζει το αλύμαντο αυτών, δηλαδή την αυθεντικότητα του δείγματος που περιέχεται στις φιάλες δειγματοληψίας.
11. Η προσθήκη συντηρητικών στα δείγματα πρέπει να γίνεται σύμφωνα με τις διατάξεις του παρόντα Κώδικα και να δηλώνεται στο πρωτόκολλο και στο δελτίο δειγματοληψίας. Η προσθήκη συντηρητικών στις περιπτώσεις που δεν αναφέρονται στα αντίστοιχα Κεφάλαιο του παρόντα Κώδικα, απαγορεύεται, καθ' όσον παρακωλύει την οργανοληπτική εξέταση και μερικές φορές την κάνει επικίνδυνη.
12. Ο πωματισμός πρέπει να γίνεται με προσοχή κατά τρόπο στεγανό με πώματα καθαρά, ξηρά και άοσμα, από φελλό ή ελαστικό καθώς και με μεταλλικά που κλείνουν μηχανικά, στην περίπτωση δε αυτή τα πώματα δεν πρέπει να έρχονται σε επαφή με το είδος που δειγ-

(1) Αποφ. ΑΧΣ 986/78 ΦΕΚ 451/Β/78, «Περί διορθώσεως των παρ. 10 & 9 του άρθ. 12 του ΚΤΠ».

ματίζεται, με την παρεμβολή μεταξύ αυτών αδιάβροχου χαρτιού, εφόσον με τέτοιο πωματισμό δεν επέρχεται αλλοίωση του δείγματος. Στην περίπτωση που το δειγματιζόμενο είδος είναι υγροσκοπικό ή υπάρχει κίνδυνος απώλειας υγρασίας πρέπει να χρησιμοποιούνται και μονωτικές ταινίες στο σημείο επαφής του πώματος με το μέσο συσκευασίας (δειγματοφιαλίδιο κ.λ.π.).

13. Μετά την εξασφάλιση των δειγμάτων με τον παραπάνω τρόπο μέσα σε φιάλες ή άλλα μέσα συσκευασίας, στη φιάλη ή στο μέσο συσκευασίας του δείγματος, που προορίζεται για την «κατ' έφεση εξέταση» τοποθετείται η μπροστινή όψη του δελτίου δειγματοληψίας που φέρει τις υπογραφές αυτών που δειγματίζουν και εκείνου από τον οποίο πάρθηκε το δείγμα, όπως αναφέρεται στο άρθρο 14. Στη συνέχεια και τα δύο δείγματα περιτυλίγονται με χαρτί κατά τρόπο που καθιστά αδύνατη την απώλεια του παραπάνω δελτίου ή την ανάγνωσή του πριν την αποσφράγιση του δείγματος.

14. Τα δείγματα, στη συνέχεια, προσδένονται καλά και σφραγίζονται κατά τρόπο που εξασφαλίζει το απαραβίαστο τους. Η σφράγιση γίνεται με τη βοήθεια ισπανικού κηρού και με ιδιαίτερη σφραγίδα κατά προτίμηση μεταλλική και κατά τρόπο ώστε να αποτυπώνονται σαφώς τα διακριτικά σημεία της. Για τη σφράγιση των δειγμάτων μπορούν να χρησιμοποιηθούν, αντί για ισπανικό κηρό, μολυβδίδες που σφραγίζονται με ειδικές μολυβδοσφραγίδες.

15. Μετά τη σφράγιση των δειγμάτων, όπως παραπάνω, στα άκρα του σπάγγου πρόσδεσης τους αναρτάται από ένα δελτίο δειγματοληψίας του τύπου που ορίζεται στο επόμενο άρθρο, το οποίο πρέπει απαραίτητα να φέρει γραμμένη πάνω σ' αυτό, κατά περίπτωση, τη φράση «Για την πρώτη εξέταση» ή «Για την κατ' έφεση εξέταση».
Το δελτίο που φέρει την τελευταία φράση αναρτάται στο δείγμα που φέρει εσωτερικά συσκευασμένο, όπως ορίζεται παραπάνω στην παράγραφο 12, το τρίτο δελτίο δειγματοληψίας, που φέρει τις υπογραφές αυτών που δειγματίζουν και αυτού από τον οποίο πάρθηκε το δείγμα.

16. Η συσκευασία, η σφράγιση και η επισήμανση των δειγμάτων που παίρνονται γίνονται στον τόπο δειγματοληψίας και παρουσία του κυρίου ή κατόχου ή αντιπροσώπου ή μεταφορέα του είδους.
Σε περίπτωση άρνησής του να παραστούν, αυτό αναγράφεται στο πρωτόκολλο δειγματοληψίας που συντάσσεται.

Άρθρο 14

Δελτία και Πρωτόκολλο Δειγματοληψίας

1. Αυτοί που κάνουν τη δειγματοληψία συμπληρώνουν και υπογράφουν τρία δελτία δειγματοληψίας, από τα οποία το ένα, αφού προσυπογραφεί και απ' αυτόν στον οποίο έγινε η δειγματοληψία, συσκευάζεται κάτω από το χαρτί περιτύλιξης του δείγματος που προορίζετι για την κατ' έφεση εξέταση, όπως καθορίζεται στην παράγραφο 13 του άρθρου 13. Τα άλλα δύο αναρτώνται πάνω στα δείγματα, όπως περιγράφεται στην παράγραφο 15 του άρθρου 13.

2. Τα παραπάνω δελτία δειγματοληψίας αποτελούνται από χαρτόνι διαστάσεων 6 × 9 εκατοστομέτρων και οι ενδείξεις πάνω σ' αυτά έχουν τον ακόλουθο τύπο:

Αρχή που δειγματίζει
ΔΕΛΤΙΟ ΔΕΙΓΜΑΤΟΛΗΨΙΑΣ

Για την ..................................... εξέταση
Αριθμός δείγματος ...............................
Είδος Δείγματος ....................................
Ποσότητα που δειγματίσθηκε ......................

Ώρα ..... Πόλη ........... Ημερομηνία .....

Υπογραφές

...............

3. Για τη δειγματοληψία που έγινε συντάσσεται απαραίτητα ειδικό πρωτόκολλο εις απλούν, που φυλάσσεται από την Αρχή που έκανε την δειγματοληψία και αντίγραφό του εις διπλούν, στο οποίο όμως δεν αναγράφονται τα στοιχεία εκείνου από τον οποίο πάρθηκε το δείγμα αλλά μόνο ο αριθμός δείγματος που αναγράφεται στα αντίστοιχα δελτία δειγματοληψίας, συνυποβάλλονται με το διαβιβαστικό έγγραφο στην Υπηρεσία του Γ.Χ.Κ. ή, κατά περίπτωση, σε άλλη αρμόδια, για τη ζητούμενη εξέταση Αρχή.

4. Στο παραπάνω πρωτόκολλο δειγματοληψίας αναγράφονται υποχρεωτικά τα εξής:
α) το όνομα το επώνυμο και η ιδιότητα αυτών που εκτελούν τη δειγματοληψία,
β) η ημερομηνία, η ώρα και ο τόπος λήψης του δείγματος,
γ) το όνομα, το επώνυμο και η διεύθυνση αυτού στον οποίο έγινε η δειγματοληψία καθώς και αυτού που του προμήθευσε ή παρασκεύασε το είδος. Αν η δειγματοληψία έγινε από φορτηγά αμάξια ή από πλανόδιο πωλητή, αναγράφονται το όνομα, το επώνυμο και η διεύθυνση κατοικίας του. Αν η δειγματοληψία έγινε κατά τη μεταφορά, αναφέρεται τα ονοματεπώνυμα των αποστολέων και παραληπτών που γράφονται στις επιγραφές,
δ) οι υπογραφές αυτών που έκαναν τη δειγματοληψία και εκείνου στον οποίο έγινε η δειγματοληψία. Αν ο τελευταίος αρνηθεί να υπογράψει, αυτό αναφέρεται στο πρωτόκολλο απ' αυτούς που έκαναν τη δειγματοληψία.

5. Στο πρωτόκολλο δειγματοληψίας πρέπει να αναφέρονται κατά περίπτωση, οι ειδικές περιστάσεις, κάτω από τις οποίες έγινε η δειγματοληψία, το είδος, τα σημεία και οι επιγραφές που τυχόν υπάρχουν στα καλύμματα ή δοχεία κ.λ.π., το ποσό του εμπορεύματος, που δειγματίστηκε, η τιμή του, αν δειγματίστηκε από σφραγισμένα ή κλεισμένα δοχεία και γενικά κάθε πληροφορία για την αυθεντικότητα του δείγματος και την ταυτότητα του εμπορεύματος.
Αν έγινε καταγγελία ή προκλήθηκε δηλητηρίαση, τούτο πρέπει να αναφέρεται ιδιαίτερα.
Ο ιδιοκτήτης ή κάτοχος του εμπορεύματος ή ο μεταφορέας μπορεί αν ζητήσει την αναγραφή στο πρωτόκολλο δειγματοληψίας κάθε πληροφορίας, που θεωρεί χρήσιμη.

6. Το πρωτόκολλο δειγματοληψίας έχει τον παρακάτω τύπο:

ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
ΑΠΟΣΤΕΛΛΟΥΣΑ ΑΡΧΗ:

ΠΡΩΤΟΚΟΛΛΟ ΔΕΙΓΜΑΤΟΛΗΨΙΑΣ

Πόλη .................. σήμερα ..................
την ...................... 19 ........, οι υπογράφοντες ..........................................
.................................................
αρμόδιοι για τη δειγματοληψία ελέγχου των τροφίμων και αντικειμένων κοινής χρήσης, πήραμε δείγμα εις διπλούν .........
.................................................
σύμφωνα με τον καθορισμένο τρόπο δειγματοληψίας από ποσότητα ...........................................
................. από το ..........................
που βρίσκεται στ ................................
και στην οδό ..................... αριθμ. ........
και με την παρουσία του ..........................
.................................................
Και τα δύο δείγματα υποβάλλομε στο ...............
........................ Γενικό Χημείο του Κράτους.

Συμπληρωματικές Παρατηρήσεις

.................................................
.................................................
.................................................

| Ο Δηλών στον οποίον έγινε η δειγματοληψία | Αυτοί που έκαναν την δειγματοληψία |
|---|---|
| .................. | .................. |
| .................. | .................. |

Άρθρο 15

Αποστολή και Παραλαβή των Δειγμάτων

1. Τα δείγματα που ελήφθησαν εις διπλούν με το σχετικό διαβιβαστικό έγγραφο και τα δύο αντίγραφα των πρωτοκόλλων δειγματοληψίας, που επισυνάπτονται σ' αυτό, συσκευάζονται κατά τρόπο που εξασφαλίζει απόλυτα τη μεταφορά και αποστέλλονται το γρηγορότερο από την Αρχή που έκανε τη δειγματοληψία στην αρμόδια Χημική Υπηρεσία ή, την κατά περίπτωση, άλλη αρμόδια Αρχή.

2. Με την προσκόμιση των δειγμάτων ή αρμόδια Υπηρεσία του Γ.Χ.Κ. ή άλλου αρμόδιου εργαστηρίου οφείλει να ελέγξει για το αλύμαντο και την κανονικότητα τς συσκευασίας και των αναγραφών στο δελτίο δειγματοληψίας και στο πρωτόκολλο, καθώς και την κατάσταση των φιαλών ή μέσων συσκευασίας των δειγμάτων και την επάρκεια ή όχι της ποσότητας του δείγματος.

3. Δεν γίνονται δεκτά για εξέταση δείγματα των οποίων παραβιάστηκε ή οπωσδήποτε καταστράφηκε η κανονική τους σφράγιση ή δεν προστατεύονται λόγω πλημελούς συσκευασίας ή δεν εξασφαλί-

ζεται το αναντικατάστατο του περιεχομένου ή εμφανίζουν διαρροή του περιεχομένου λόγω χαλαρού ή μη κανονικού, γενικά πωματισμού ή κακώσεων (ράγισμα κ.λ.π.) κατά τη μεταφορά των φιαλών δειγματοληψίας ή δείγματα στα οποία διαπιστώνεται ανεπάρκεια της ενεχόμενης ποσότητας, έστω και αν μόνο το ένα από τα δείγματα που έχουν ληφθεί εις διπλούν εμφανίζει οποιαδήποτε από τις παραπάνω εκτροπές. Αυτά, αφού συσκευασθούν καλώς και ασφαλώς, επαναφέρονται αμέσως με έγγραφο και με απόδειξη στην Αρχή που τα απέστειλε ή επιστρέφονται στον υπάλληλο που τα προσκομίζει.

Στο διαβιβαστικό έγγραφο αναγράφονται οι λόγοι επιστροφής.

'Αρθρο 16

Εξέταση των Δειγμάτων

1. Το ένα από τα καλώς έχοντα εις διπλούν δείγματα, που φέρει την ένδειξη «για την κατ' έφεση εξέταση», η Υπηρεσία που τα παρέλαβε, το διαφυλάσσει όπως έχει σφραγισμένο, κάτω από τις καλύτερες κατά το δυνατόν συνθήκες συντήρησης προς αποφυγή τυχόν αλλοίωσης. Το άλλο που φέρει την ένδειξη «για την Α' εξέταση», αποσφραγίζεται και εξετάζεται το συντομώτερο από τον εντεταλμένο να κάνει την εξέταση.
2. Στις ειδικές περιπτώσεις, κατά τις οποίες το δείγμα υποβάλλεται ή αποστέλλεται εις απλούν, η αποσφράγιση, η εξέταση και η γνωμάτευση γίνονται από δύο (2) τουλάχιστον αρμόδιους αναλυτές, οι οποίοι μετά την εξέταση προβαίνουν σε επανασυσκευασία και σφράγισή του με τη σφραγίδα της Υπηρεσίας, όπου γίνεται η εξέταση και στην κατά τα παραπάνω διαφύλαξή του, συντάσσουν δε σχετικό πρωτόκολλο επανασφράγισης, που προσυπογράφεται και από το Διευθυντή της Υπηρεσίας.
   Επανεξέταση υπολοίπου πρώτης εξέτασης δείγματος καταγγελίας εις απλούν διενεργείται μόνο ύστερα από έγγραφη παραγγελία του Εισαγγελέα και εφ' όσον υπάρχει υπόλοιπο του δείγματος που κρίνεται κατάλληλο για επανεξέταση από τη χημική Υπηρεσία που έκανε την εξέταση(1).
3. Αν προκύψει κάποια αμφιβολία σε χημική εξέταση, το όλο θέμα τίθεται στην κρίση του Α.Χ.Σ. για γνωμοδότηση.
4. Κατά την χημική εξέταση εφαρμόζονται οι «ΕΠΙΣΗΜΕΣ ΜΕΘΟΔΟΙ ΕΞΕΤΑΣΗΣ» που περιγράφονται στο Β' Μέρος του Κώδικα Τροφίμων – Ποτών και Αντικειμένων Κοινής Χρήσης.
   Επιτρέπεται πάντως, κατά την κρίση του χημικού που κάνει τον έλεγχο η εφαρμογή και άλλης μεθόδου εξέτασης, που είναι αναγνωρισμένη και χρησιμοποιείται διεθνώς, με την προϋπόθεση ότι τόσο η μέθοδος όσο και η σχετική βιβλιογραφία, από την οποία έχει ληφθεί, θα αναγράφονται υποχρεωτικά στη συντασσόμενη χημική έκθεση, σε περίπτωση δε έφεσης και διαφωνίας του χημικού αντιπροσώπου που παρίσταται, τα αποτελέσματα που λαμβάνονται κατ' αυτόν τον τρόπο θα τίθενται στην κρίση του Α.Χ.Σ.
5. Σε περίπτωση που η ποσότητα του δείγματος συμβαίνει να μην επαρκεί για την πλήρη εξέτασή του, η χημική εξέταση περιορίζεται κατά προτίμηση στον προσδιορισμό των αναλυτικών στοιχείων και σταθερών που έχουν τη μεγαλύτερη σημασία για το χαρακτηρισμό του προϊόντος ως προς την κανονικότητα ή την ποιότητα.

'Αρθρο 17

'Εκθεση Χημικής Εξέτασης

1. Για αγορανομικά δείγματα που βρέθηκαν κατά τη χημική εξέταση ότι δεν πληρούν τους όρους του παρόντα Κώδικα, συντάσσεται απαραίτητα σχετική έκθεση στην οποία αναγράφονται:
   α) Τα στοιχεία του δείγματος (είδος, αριθμός δείγματος κ.λ.π.)
   β) Τα αποτελέσματα της εξέτασης (αναλυτικά στοιχεία, σταθερές κ.λ.π.)
   γ) Η γνωμάτευση, όπως εκτίθεται στο άρθρο 18.
   Η έκθεση χημικής εξέτασης που συντάχθηκε σύμφωνα με τα παραπάνω αποστέλλεται στην Αρχή που έκανε τη δειγματοληψία, η οποία ανακοινώνει το αποτέλεσμα σ' αυτόν από τον οποίο ελήφθη το δείγμα, με επίδοση είτε με ιδιαίτερο έγγραφο, είτε με έκθεση που συντάσσεται στην πίσω όψη του πρωτοκόλλου δειγματοληψίας. Αν αυτός από τον οποίο ελήφθη το δείγμα δηλώσει ότι αγόρασε το είδος (από το οποίο προέρχεται το δείγμα) από κάποιον άλλον, του οποίου έχει υποχρέωση να δηλώσει και την ταυτότητα και τη διεύθυνση της επιχείρησής του, η έκθεση για τη χημική εξέταση ανακοινώνεται κατά τον παραπάνω τρόπο και σ' αυτόν που το έχει πωλήσει.
2. Η Αρχή που έκανε τη δειγματοληψία αναφέρει για το αποτέλεσμα της εξέτασης των δειγμάτων, που βρέθηκαν μη κανονικά, στον αρμόδιο Εισαγγελέα, προς τον οποίο υποβάλλει ταυτόχρονα και αποδεικτικά επίδοσης της παραπάνω έκθεσης προς τους ενδιαφερομένους.
3. Αμέσως μετά την εξέταση αγορανομικού δείγματος και εφ' όσον από τα αναλυτικά στοιχεία που προκύπτουν από το επίσημο βιβλίο χημικών αναλύσεων, που τηρείται από κάθε χημικό, συνάγεται ότι το δείγμα είναι κανονικό, αυτά τα αναλυτικά στοιχεία δεν θα εγγράφονται πλέον σε άλλο έγγραφο ή έντυπο. Η γνωστοποίηση του αποτελέσματος της εξέτασης στην Αρχή που έχει αποστείλει το δείγμα θα γίνεται μόνο με την αναφορά του αριθμού και του είδους του δείγματος που εξετάσθηκε και ότι τούτο βρέθηκε κανονικό. Η γνωστοποίηση αυτή μπορεί να γίνεται και συγκεντρωτικά, όπως φαίνεται στο υπόδειγμα απαντητικού εγγράφου που παρατίθεται παρακάτω.
4. Η συμπλήρωσή της πίσω όψης του πρωτοκόλλου δειγματοληψίας θα γίνεται με τυποποιημένο σύντομο κείμενο σε μορφή έκθεσης, στην οποία περιλαμβάνονται και οι ημερομηνίες παραλαβής του δείγματος και διενέργειας της εξέτασης. Σε περίπτωση που ήθελε απαιτηθεί να γνωστοποιηθούν τα αναλυτικά στοιχεία του δείγματος που εξετάσθηκε και χαρακτηρίσθηκε κανονικό, (π.χ. ύστερα από παραγγελία Εισαγγελικής Αρχής), τούτα θα αντλούνται από το επίσημο βιβλίο χημικών αναλύσεων και θα παρέχονται ιδιαίτερα.
5. Η γνωστοποίηση των αποτελεσμάτων στην αρχή που έκανε τη δειγματοληψία έχει τον παρακάτω τύπο:

ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΩΝ
ΓΕΝΙΚΟ ΧΗΜΕΙΟ ΚΡΑΤΟΥΣ
Δ/ΝΣΗ ή ΤΜΗΜΑ............
ΤΜΗΜΑ....................

Προς.............................

ΘΕΜΑ: Γνωρίζουμε αποτελέσματα χημικής εξέτασης δειγμάτων.

Απαντώντας στα υπ' αριθμ. ........................ έγγραφά σας, σας γνωρίζουμε ότι από τη χημική εξέταση των συναποσταλέντων ........................ δειγμάτων ........................ βρέθηκε ότι αυτά πληρούν τους όρους που καθορίζονται από τις σχετικές διατάξεις του Κώδικα Τροφίμων από τα αναλυτικά δε στοιχεία κρίνονται αυτά κανονικά.

Συνημμένα επαναφέρονται συμπληρωμένα τα σχετικά πρωτόκολλα δειγματοληψίας.

Ο Διευθυντής ή
Ο Προϊστάμενος

6. Η συμπλήρωση της πίσω όψης του πρωτοκόλλου δειγματοληψίας έχει τον παρακάτω τύπο:

ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΩΝ
ΓΕΝΙΚΟ ΧΗΜΕΙΟ ΚΡΑΤΟΥΣ
Δ/ΝΣΗ ή ΤΜΗΜΑ............
ΤΜΗΜΑ....................

ΕΚΘΕΣΗ

Το δείγμα, που αναφέρεται μπροστά με αριθμ. ........................ και ελήφθη στις ........................................, εξετάσθηκε στις ........................................ Από τα αναλυτικά στοιχεία, που προέκυψαν κατά την εξέταση, συνάγεται, ότι πρόκειται για δείγμα ............................ κανονικό, που πληροί τις σχετικές διατάξεις του Κώδικα Τροφίμων.

7. Τα αποτελέσματα της εξέτασης ανακοινώνονται από την Αρχή που πήρε το δείγμα σ' αυτόν από τον οποίο ελήφθη το δείγμα, με έγγραφο που του στέλνεται ταχυδρομικά.

'Αρθρο 18

Γνωμάτευση

1. Σε περίπτωση κανονικότητας του δείγματος θα γνωματεύεται ότι το είδος «πληροί τους όρους του Κώδικα Τροφίμων» ή ότι τούτο είναι κανονικό.

(1) Αποφ. ΑΧΣ 1743/85, ΦΕΚ 822/Β/85 «Συμπλήρωση της παρ. 2 του άρθρου 16 του Κ.Τ.Π.»

2. Σε περίπτωση μη κανονικότητας θα γνωματεύεται ότι το είδος «δεν είναι κανονικό γιατί δε πληροί τις διατάξεις του Κώδικα Τροφίμων (Κεφάλαιο, άρθρο, παράγραφος)».
3. Η παραπάνω φράση «δεν είναι κανονικό» πρέπει να συμπληρώνεται ανάλογα με τις φράσεις «ΝΟΘΕΥΜΕΝΟ» (τρόφιμο στο οποίο προστέθηκαν ύλες συνήθως ευτελέστερης αξίας για κερδοσκοπία ή για καλύτερη εμφάνιση του προϊόντος στην οποία δεν ανταποκρίνεται πραγματικά αυτό) ή «ΑΚΑΤΑΛΛΗΛΟ ΓΙΑ ΒΡΩΣΗ» (λόγω υπερβολικής οξύτητας ή γιατί έχει ακάρεα ή σκώληκες κ.λ.π.) ή «ΕΠΙΚΙΝΔΥΝΟ ΓΙΑ ΤΗ ΔΗΜΟΣΙΑ ΥΓΕΙΑ» (λόγω αλλοίωσης ή παρουσίας τοξικής ουσίας κ.λπ.) ή κατ' άλλον τρόπο εφόσον με τις διατάξεις του παρόντα Κώδικα η εκτροπή που εμφανίζεται χαρακτηρίζει έτσι το προϊόν(1).
4. Για τη δειγματοληψία γενικά και εξέταση δειγμάτων των εισαγομένων και εξαγομένων τροφίμων εφαρμόζονται οι σχετικές Διατάξεις (Τελωνειακές κ.λ.π.) που ισχύουν κάθε φορά.
5. Σε περιπτώσεις κατά τις οποίες το βάρος τροφίμου που περιέχεται σε κάποια συσκευασία για το οποίο καθορίζονται όρια υγρασίας, βρεθεί μικρότερο εκείνου που αναγράφεται σ' αυτή και εφ' όσον αυτή η διαφορά βάρους είναι δυνατόν να δικαιολογηθεί ότι οφείλεται σε απώλεια υγρασίας λόγω συσκευασίας αυτού σε χαρτί ή ύφασμα ή άλλη πορώδη ύλη, ο ενδιαφερόμενος μπορεί να ζητήσει να αποσταλεί το δείγμα του τροφίμου αυτού στο Γ.Χ.Κ. για προσδιορισμό υγρασίας. Τα αποτελέσματα και των δύο ελέγχων πρέπει, μετά απ' αυτά, να τίθενται στην κρίση του Α.Χ.Σ., που αποφαίνεται κατά πόσο το δείγμα αυτό θα μπορούσε να θεωρηθεί ως «ανεκτώς κανονικό», εφ' όσον ήταν συσκευασμένο κατά τον ενδεδειγμένο τρόπο.
Οι παρασκευαστές ή συσκευαστές τροφίμων που η πείρα τους απέδειξε ότι το βάρος μειούται λόγω απώλειας υγρασίας αν και αυτά έχουν συσκευασθεί κατά τον ενδεδειγμένο τρόπο, μπορούν να αναγράφουν στα τιμολόγια πώλησης ότι σε περίπτωση που βρεθεί ελαττωμένο βάρος ζητούν την παραπάνω αποστολή δείγματος για τον προσδιορισμό υγρασίας. Διαφορετικά σε καμμιά περίπτωση δεν μπορούν να αμφισβητήσουν το αποτέλεσμα του παραπάνω ελέγχου.
6. Εφ' όσον η περιεκτικότητα σε υγρασία συσκευασμένου τροφίμου βρεθεί ανώτερη από την κανονική και μπορεί να δικαιολογηθεί ότι οφείλεται, σε πρόσληψη υγρασίας από την ατμόσφαιρα, ύστερα από σύγκριση προς το βάρος του περιεχομένου στη συσκευασία, τα αποτελέσματα πρέπει να τίθενται στην κρίση του Α.Χ.Σ., που αποφαίνεται ως προς το κατά πόσο το δείγμα μπορεί να θεωρηθεί «ανεκτώς κανονικό».
Οι παρασκευαστές ή συσκευαστές γενικά τροφίμων, που η περιεκτικότητά τους σε υγρασία είναι δυνατόν να αυξηθεί, όπως αναφέρεται παραπάνω αν και αυτά έχουν συσκευασθεί σύμφωνα με τον τρόπο που ενδείκνυται, μπορούν να αναγράφουν στα τιμολόγια πώλησης ότι επιθυμούν τη λήψη, ως δείγματος, ολόκληρης, άθικτης συσκευασίας, με σκοπό τη διενέργεια της παραπάνω σύγκρισης. Εφ' όσον όμως για οποιοδήποτε λόγο, αυτό δεν είναι εφικτό (π.χ. μεγάλες συσκευασίες ανυπαρξία άθικτης συσκευασίας, παράληψη του πωλητή να το ζητήσει κ.λ.π.) σε καμμιά περίπτωση δεν μπορεί να αμφισβητηθεί το αποτέλεσμα της κανονικής ανάλυσης με το δικαιολογητικό της μη συμπληρωματικής δειγματοληψίας.

## Άρθρο 19

### Κατ' έφεση εξετάσεις δειγμάτων

1. Ο κύριος του είδους, από τον οποίον ελήφθη το δείγμα ή αυτός από τον οποίον το αγόρασε αυτό τρίτος μπορεί να υποβάλλει έφεση κατά του αποτελέσματος της πρώτης εξέτασης μέσα σε 48 ώρες από την επίδοση της έκθεσης σε καθέναν από τους ενδιαφερόμενους. Όταν περάσει άπρακτη η προθεσμία αυτή, η έκθεση του χημικού που έκανε την πρώτη εξέταση γίνεται οριστική.
2. Λόγω των παραπάνω χρονικών περιορισμών, εφ' όσον η δειγματοληψία γίνεται στα χέρια τρίτου κατόχου ή αν ο κύριος του είδους, που δειγματίζεται, δηλώσει ότι το αγόρασε από κάποιον άλλον, η Αρχή που έκανε τη δειγματοληψία ειδοποιεί εγγράφως, μέσα σε εύλογο χρόνο, αυτόν που πώλησε το είδος, για να της γνωρίσει, μέσα σε προθεσμία 48 ωρών από τη λήψη της ειδοποίησης αν επιθυμεί ή όχι την κατ' έφεση εξέταση του δείγματος και την παράσταση ιδιώτη χημικού. Όταν περάσει άπρακτη η παραπάνω 48ωρη προθεσμία, ο παραπάνω στερείται του δικαιώματος έφεσης.
3. Η έφεση επιδίδεται στην Αρχή που έκανε τη δειγματοληψία και συνοδεύεται από γραμμάτιο κατάθεσης παραβόλου, που ορίζεται από τον Υπουργό Οικονομικών.
4. Η προθεσμία της έφεσης και η άσκησή της αναστέλλει τη διαδικασία της ποινικής δίωξης.
5. Η Αρχή που έκανε τη δειγματοληψία αναφέρει στον αρμόδιο Εισαγγελέα σχετικά με την έφεση που ασκήθηκε, ειδοποιεί δε αμέσως την αρμόδια χημική Υπηρεσία του Γ.Χ.Κ., που εξέτασε το πρώτο δείγμα, η οποία, εφ' όσον σ' αυτή υπηρετούν περισσότεροι του ενός χημικοί, προβαίνει στην εξέταση αυτού με άλλο χημικό, διαφορετικά μεριμνά για την άμεση αποστολή του δευτέρου δείγματος με τα σχετικά στην πλησιέστερη χημική Υπηρεσία του Γ.Χ.Κ., για να προβεί στην εξέτασή του.
Κατ' εξαίρεση με ιδιαίτερη κατά περίπτωση απόφαση του Γενικού Διευθυντή του Γ.Χ.Κ. και ύστερα από αίτηση του ενδιαφερόμενου, στην οποία θα αναγράφεται σαφώς η αιτιολογία, η επανεξέταση του Β' δείγματος μπορεί να γίνει από το τμήμα εφέσεων της Κεντρικής Υπηρεσίας του Γ.Χ.Κ.
6. Κατά τις εξετάσεις αυτές μπορεί να παρίσταται και ιδιώτης επιστήμονας χημικός, πουι διορίζεται από τον εκκαλούντα, που πρέπει στην αίτησή του να αναφέρει το ονοματεπώνυμο και τη διεύθυνσή του προτεινόμενου ιδιώτη χημικού.
7. Στην περίπτωση κατά την οποία ύστερα από έγγραφη ειδοποίηση της Υπηρεσίας του Γ.Χ.Κ. ο χημικός που υποδεικνύεται στην αίτηση δεν προσήλθε κατά την ημέρα που είχε καθορισθεί από τη χημική Υπηρεσία για την εκτέλεση της εξέτασης, τότε η κατ' έφεση εξέταση γίνεται από την Υπηρεσία του Γ.Χ.Κ., χωρίς την παρουσία ιδιώτη χημικού. Η παραπάνω έγγραφη ειδοποίηση είναι δυνατόν για λόγους επίσπευσης να επιδίδεται στον ενδιαφερόμενο κατόπιν τηλεφωνικής πρόσκλησής του, απ' ευθείας από την Υπηρεσία.
8. Σε περίπτωση κατ' έφεση εξέτασης δείγματος, στην οποία ο παριστάμενος ιδιώτης χημικός ζητάει παραπομπή στο Α.Χ.Σ. για γνωμοδότηση, πρέπει απαραίτητα να διατυπώσει σαφώς τους λόγους, για τους οποίους τη ζητάει, που περιορίζονται στα χημικά αποτελέσματα και στις μεθόδους που εφαρμόσθηκαν κατά την εξέταση. Η αίτηση αυτή διαβιβάζεται στο Α.Χ.Σ. από την Υπηρεσία, με ολόκληρο το φάκελλο της υπόθεσης που κρίνεται.
9. Κατά τη συζήτηση στο Α.Χ.Σ. ειδοποιείται έγγραφα ο ενδιαφερόμενος, που μπορεί να παραστεί αυτοπροσώπως ή με αντιπρόσωπό του χημικό και να αναπτύξει ενώπιον αυτού την υπόθεσή του, με την προϋπόθεση ότι θα το ζητούσε έγγραφα. Η παραπάνω έγγραφη ειδοποίηση είναι δυνατόν για λόγους επίσπευσης να επιδίδεται στον ενδιαφερόμενο ύστερα από τηλεφωνική πρόσκλησή του απ' ευθείας από την Υπηρεσία.
10. Η σύμφωνα με τα παραπάνω έκθεση κατ' έφεση εξέτασης καθώς και η γνωμοδότηση του Α.Χ.Σ. αποστέλλονται σε αντίγραφα στην Αρχή που έκανε τη δειγματοληψία, η οποία υποβάλλει αντίγραφα όλων των εκθέσεων των χημικών Υπηρεσιών στον αρμόδιο Εισαγγελέα.
11. Ο Γενικός Διευθυντής του Γ.Χ.Κ. διατάσσει την επιστροφή του παραβόλου, αν η έφεση γίνει δεκτή, ή την κατάπτωσή του υπέρ του Δημοσίου, αν η έφεση προβεί εναντίον του εκκαλούντος.
12. Σε περίπτωση που η έφεση αποβεί εναντίον του εκκαλούντος και αυτός δεν έχει καταθέσει παράβολο γιατί ακολουθήθηκε η διαδικασία για τα ευαλλοίωτα τρόφιμα, η Αρχή που πήρε το δείγμα ειδοποιεί τον ενδιαφερόμενο για το αποτέλεσμα της κατ' έφεση εξέτασης και τον καλεί να καταβάλει στο Δημόσιο Ταμείο σε προθεσμία πέντε (5) ημερών το νόμιμο παράβολο της εξέτασης αυτής του δευτέρου δείγματος.
Σε περίπτωση δυστροπίας ή άρνησης του υπόχρεου στην καταβολή του παραβόλου αυτού, η Αρχή που απέστειλε το δείγμα προβαίνει στη βεβαίωση του οφειλόμενου, του οποίου η είσπραξη γίνεται σύμφωνα με τις σχετικές Διατάξεις είσπραξης Δημοσίων εσόδων.

## Άρθρο 20

### Ευαλλοίωτα Τρόφιμα - Ευαλλοίωτα Δείγματα

1. Ο χαρακτηρισμός και η κατάταξη ενός τροφίμου στα «ευαλλοίωτα τρόφιμα» γίνεται με απόφαση του Υπουργού Εμπορίου ή Γεωργίας ή Κοινωνικών Υπηρεσιών, που εκδίδεται ύστερα από σύμφωνη γνωμοδότηση του Α.Χ.Σ.
2. Ο χαρακτηρισμός είδους δείγματος ως «ευαλλοίωτο δείγμα» καθορίζεται με απόφαση του Α.Χ.Σ.
3. Για τα τρόφιμα ή δείγματα τροφίμων, που χαρακτηρίζονται ως

(1) Απόφ. ΑΧΣ 615/86, ΦΕΚ 617/Β/86, «Έγκριση τροποποίησης του άρθρου 18 του Κ.Τ.Π.».

«ευαλλοίωτα» από τις διατάξεις του παρόντα Κώδικα, δεν απαιτούνται οι κατά τις παραπάνω παραγράφους 1 & 2 σχετικές αποφάσεις.

4. Όταν γίνεται δειγματοληψία σε ευαλλοίωτα τρόφιμα και ποτά πρέπει στο πρωτόκολλο δειγματοληψίας που συντάσσεται ο κάτοχος του δείγματος να δηλώνει εγγράφως αν επιθυμεί η κατ' έφεση εξέταση του δευτέρου δείγματος να γίνει παρουσία ιδιώτη χημικού οπότε αναγράφεται συγχρόνως το ονοματεπώνυμο και η διεύθυνσή του ή αν επιθυμεί να γίνει η έφεση χωρίς την παρουσία ιδιώτη χημικού ή ότι δεν επιθυμεί την άσκηση έφεσης.
Σε περίπτωση που δεν έγινε στο πρωτόκολλο δειγματοληψίας καμμιά δήλωση τότε ο κύριος του είδους, από τον οποίο ελήφθη το δείγμα, ή ο κάτοχός του, στερείται του δικαιώματος άσκησης έφεσης, η δε αρμόδια χημική Υπηρεσία ανακοινώνει το αποτέλεσμα της εξέτασης του πρώτου δείγματος στην Αρχή που το έστειλε για τις παραπέρα ενέργειες, σύμφωνα με τα οριζόμενα στο άρθρο 17 του Κεφαλαίου αυτού.

5. Οι παρασκευαστές ή συσκευαστές γενικά ευαλλοίωτων τροφίμων μπορούν, εφ' όσον επιθυμούν, να αναγράφουν στα τιμολόγια πώλησης των εν λόγω ειδών ότι, σε περίπτωση μη κανονικότητας δείγματος που ελήφθη απ' αυτούς, ζητούν την κατ' έφεση εξέτασή του παρουσία (ή όχι) χημικού αντιπροσώπου τους, του οποίου τα στοιχεία πρέπει απαραίτητα να αναγράφουν.
Η παραπάνω αναγραφή μπορεί να γίνεται και στα μέσα συσκευασίας αυτών (επισήματα, πινακίδες κ.λ.π.)(1).

6. Σε περιπτώσεις που δείγμα ευαλλοίωτου τροφίμου χαρακτηρίζεται μη κανονικό όχι εξ αιτίας των αναλυτικών αποτελεσμάτων αλλά για άλλες παραβάσεις που δεν αφορούν τον ευαλλοίωτο χαρακτήρα του (ενδείξεις συσκευασίας, έγκριση κυκλοφορίας), τότε στην επανεξέταση θα ακολουθείται η διαδικασία των μη ευαλλοίωτων τροφίμων(2).

## ΠΡΟΕΔΡΙΚΟ ΔΙΑΤΑΓΜΑ ΥΠ' ΑΡΙΘ. 514 (ΦΕΚ 196/83 τεύχος Α')

Συμμόρφωση προς την Οδηγία 77/94/ΕΟΚ, σχετικά με τα τρόφιμα για ειδική διατροφή

Ο ΠΡΟΕΔΡΟΣ
ΤΗΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑΣ

Έχοντας υπόψη:

1. Τις διατάξεις του άρθρου 4 παρ. 1 του Ν. 1338/8 «Εφαρμογή του κοινοτικού δικαίου».

2. Τις διατάξεις του άρθρου 2 του Ν. 945/1979 «περί κυρώσεως της Συνθήκης Προσχωρήσεως της Ελλάδος εις την Ευρωπαϊκή Οικονομική Κοινότητα και την Ευρωπαϊκή Κοινότητα Ατομικής Ενέργειας» ως και της συμφωνίας «περί προσχωρήσεως της Ελλάδος εις την Ευρωπαϊκήν Κοινότητα Άνθρακος και Χάλυβος».

3. Τις διατάξεις του άρθρου 3 του Ν. 1104/80 περί εκπροσωπήσεως της Ελλάδος στις Ευρωπαϊκές Κοινότητες, ιδρύσεως Διπλωματικών και Προξενικών Αρχών και ρυθμίσεως άλλων συναφών οργανωτικών θεμάτων (ΦΕΚ 298/τ.Α/29.12.80) σε συνδυασμό με την παράγραφο 1 του άρθρου 3 του Π.Δ. 574/82 «Ανακατανομή των αρμοδιοτήτων των Υπουργείων» (ΦΕΚ 104/τ. Α/30.8.82).

4. Τη γνωμοδότηση του Συμβουλίου της Επικρατείας με αριθμό 480/1983, μετά από πρόταση των Υπουργών Εθνικής Οικονομίας, Οικονομικών, Γεωργίας, Εμπορίου, Υγείας και Πρόνοιας αποφασίζουμε:

### Άρθρο 1

1. Σκοπός αυτού του Διατάγματος είναι η προσαρμογή της ελληνικής νομοθεσίας προς την κοινοτική και ειδικότερα προς τις διατάξεις της Οδηγίας 77/94/ΕΟΚ, ειδ. έκδοση 03/017 σελ. 38.

2. Τρόφιμα για ειδική διατροφή είναι τα τρόφιμα που λόγω της ειδικής σύνθεσής τους ή του ειδικού τρόπου παρασκευής τους διακρίνονται σαφώς από τα συνηθισμένης κατανάλωσης τρόφιμα, ανταποκρίνονται στο δηλούμενο διατροφικό προορισμό τους, φέρονται στην κατανάλωση με τρόπο που υποδηλώνει την καταλληλότητά τους για τον σκοπό αυτό.

3. Ειδική διατροφή είναι η διατροφή που ανταποκρίνεται στις ειδικές διατροφικές απαιτήσεις:

α) Ορισμένων κατηγοριών ατόμων των οποίων έχει διαταραχθεί η διαδικασία αφομοίωσης ή ο μεταβολισμός.

β) Ορισμένων κατηγοριών ατόμων που βρίσκονται κάτω από ιδιαίτερες φυσιολογικές, συνθήκες και για το λόγο αυτό μπορούν να επωφελούνται από την υπό έλεγχο πρόσληψη ορισμένων ουσιών στα τρόφιμα.

γ) Υγιών βρεφών ή νηπίων.

### Άρθρο 2

1. Η φύση και η σύνθεση των προϊόντων που καθορίζονται στο άρθρο 1 πρέπει να είναι τέτοιες ώστε τα προϊόντα αυτά να είναι κατάλληλα για τον ειδικό διατροφικό προορισμό τους.

2. Τα προϊόντα που καθορίζονται στο άρθρο 1 μπορούν να φέρουν το χαρακτηρισμό «διαιτητικά». Ο χαρακτηρισμός αυτός περιορίζεται μόνον στα προϊόντα του άρθρου 1 παρ. 3 εδάφια α και β.

3. Τρόφιμα συνηθισμένης κατανάλωσης απαγορεύεται να φέρονται στην κατανάλωση ή να διαφημίζονται.

α. Ως «διαιτητικά» ή «για δίαιτα» και να χρησιμοποιούνται οι λέξεις αυτές μόνες τους ή σε συνδυασμό με άλλες λέξεις για το χαρακτηρισμό τους ή

β. με άλλες ενδείξεις ή παρουσίαση τέτοια που να δημιουργεί την εντύπωση ότι πρόκειται για ένα από τα προϊόντα που ορίζονται στο άρθρο 1.

4. Εν τούτοις ειδικές διατάξεις μπορεί να επιτρέπουν να φέρουν σχετικές ενδείξεις τρόφιμα συνηθισμένης κατανάλωσης που είναι κατάλληλα για ειδικούς διατροφικούς σκοπούς.

### Άρθρο 3

Τα τρόφιμα για ειδική διατροφή πρέπει να πληρούν και τις διατάξεις γιά τα τρόφιμα συνηθισμένης κατανάλωσης, εκτός σ' ότι αφορά τις μετατροπές που τους έχουν γίνει για να είναι σύμφωνα με τους ορισμούς του άρθρου 1 και με τον όρο ότι οι μετατροπές αυτές επιτρέπονται από τις ειδικές Οδηγίες ή αν δεν υπάρχουν από τις εθνικές διατάξεις.

### Άρθρο 4

1. Οι ενδείξεις, ο τρόπος παράθεσής τους, η παρουσίαση και διαφήμιση των προϊόντων που ορίζονται στο άρθρο 1 δεν πρέπει να αποδίδουν στα προϊόντα αυτά ιδιότητες για πρόληψη αγωγή και θεραπεία ασθενειών, ή να αναφέρουν τις ιδιότητες αυτές. Ειδικές διατάξεις μπορεί να προβλέπουν αποκλίσεις για εξαιρετικές και καθορισμένες περιπτώσεις.

2. Ειδικές διατάξεις ορίζουν τον τρόπο με τον οποίο η επισήμανση, παρουσίαση και διαφήμιση μπορούν να αναφέρονται σε μια ειδική διατροφή ή σε μία κατηγορία προσώπων για τα οποία προορίζεται ένα από τα προϊόντα αυτά.

3. Η παράγραφος 1 του άρθρου αυτού δεν αποκλείει παροχή χρήσιμων πληροφοριών και συστάσεων που απευθύνονται αποκλειστικά σε άτομα με ειδικότητα στους τομείς της ιατρικής, φαρμακευτικής και διαιτολογίας.

### Άρθρο 5

1. Οι διατάξεις που αφορούν την επισήμανση των τροφίμων γενικά ή μερικών καθορισμένων συνηθισμένης κατανάλωσης τροφίμων ισχύουν και για τα προϊόντα που ορίζονται στο άρθρο 1.

2. Η επισήμανση των τροφίμων που καθορίζονται στο άρθρο 1 πρέπει επί πλέον να περιλαμβάνει και τα ακόλουθα:

α) τα ιδιαίτερα διατροφικά χαρακτηριστικά που πρέπει να συνοδεύουν την ονομασία του προϊόντος. Εν τούτοις για τα προϊόντα του άρθρου 1 παρ. 3 εδ. γ αρκεί η ένδειξη «παιδική τροφή» ή άλλη παρόμοια.

β) τα ιδιαίτερα στοιχεία ποιοτικής και ποσοτικής σύστασης ή τον ειδικό τρόπο παρασκευής που δίνουν στο προϊόν τα ιδιαίτερα διατροφικά χαρακτηριστικά του.

γ) την παρεχόμενη ενέργεια σε KJ ή KCAL και την περιεκτικότητα σε υδατάνθρακες, πρωτεΐνες και λίπη ανά 100 γραμμάρια ή 100 χιλιοστόλιτρα του προϊόντος, όπως αυτό φέρεται στην κατανάλωση. Σε περίπτωση καθορισμένης ποσότητας (δόσης) η αναφορά θα γίνεται στην καθορισμένη αυτή ποσότητα.

Εφόσον η ενέργεια είναι κάτω από 50KJ (12 KCAL) ανά 100 γραμμάρια ή 100 χιλιοστόλιτρα προϊόντος όπως φέρεται εις την κατανάλωση, η ένδειξη αυτή είναι δυνατόν να αντικατασταθεί με την έκφραση «ενέργεια κάτω από 50 KJ (12 KCAL) ανά 100 γραμμάρια» ή «ενέργεια κάτω από 50 KJ (12KCAL) ανά 100 χιλιοστόλιτρα».

δ) την ποσότητα του περιεχομένου.

ε) τις ενδείξεις που προβλέπονται από σχετικές διατάξεις.

3. Εκτός από αυτά η επισήμανση πρέπει να περιλαμβάνει και τα ακόλουθα:

(1) Αποφ. ΑΧΣ 3581/72, ΦΕΚ 1136/Β/72 «Περί τροποποιήσεως και συμπληρώσεως της υπ' αριθ. 3000/1970 αποφάσεως ΑΧΣ, κ.τ.π. ως αύτη συνεπληρώθη μεταγενεστέρως».

(2) Αποφ. ΑΧΣ 268/86, ΦΕΚ 617/86 «Συμπλήρωση του άρθρου 20 του Κ.Τ.Π. με προσθήκη παρ. 6».

α) Κατάλογο συστατικών και προσθέτων.
β) Χρονολογία ελάχιστης διατηρησιμότητας.

Άρθρο 6

1. Τα προϊόντα που ορίζονται στο άρθρο 1 πρέπει να φέρονται στο εμπόριο συσκευασμένα και με τρόπο ώστε να καλύπτονται πλήρως από την συσκευασία.

2. Αποκλίσεις μπορεί να προβλέπονται για το λιανικό εμπόριο και στην περίπτωση αυτή οι ενδείξεις του άρθρου 5 παρ. 2 και 3 πρέπει να συνοδεύουν το προϊόν κατά την παρουσίασή του.

Άρθρο 7

Οι διατάξεις του Διατάγματος αυτού δεν ισχύουν για προϊόντα που προορίζονται για εξαγωγή έξω από την Κοινότητα.

Άρθρο 8

Με τις διατάξεις του Διατάγματος αυτού συμπληρώνονται οι διατάξεις των παρακάτω άρθρων του Κώδικα Τροφίμων.

α. Άρθρο 6 όπως τροποποιήθηκε και συμπληρώθηκε με την αρ. 3578/79 απόφαση του Ανωτάτου Χημικού Συμβουλίου.
β. Άρθρο 10 παράγραφοι 1 έως 15.
γ. Άρθρο 11, παράγραφοι 10 και 11 όπως τροποποιήθηκε με την αρ. 885/72 απόφαση του Ανωτάτου Χημικού Συμβουλίου.
δ. Άρθρο 68 και 69.

Άρθρο 9

1. Οι παραβάτες του Διατάγματος αυτού διώκονται κατά τις διατάξεις του ισχύοντα Αγορανομικού Κώδικα και τιμωρούνται με τις ποινές που προβλέπονται από τα άρθρα 30 και 31 αυτού ανάλογα με την περίπτωση.

2. Η ισχύς των διατάξεων του άρθρου αυτού αρχίζει από τη δημοσίευση του παρόντος Π.Δ. στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως.

Άρθρο 10

Η δημοσίευση του Διατάγματος αυτού ανατίθεται στον Υπουργό Οικονομικών και η εκτέλεση στους αρμόδιους Υπουργούς Εθνικής Οικονομίας, Οικονομικών, Γεωργίας, Εμπορίου, Υγείας και Πρόνοιας.

Η ισχύς του παρόντος Διατάγματος αρχίζει από 1η Ιανουαρίου 1981 με την επιφύλαξη των διαλαμβανομένων στο άρθρο 9.

Αθήνα, 17 Δεκεμβρίου 1983
Ο ΠΡΟΕΔΡΟΣ ΤΗΣ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑΣ
ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΣ Γ. ΚΑΡΑΜΑΝΛΗΣ

## ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΙΙ
## ΥΛΙΚΑ ΚΑΙ ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΑ ΠΟΥ ΠΡΟΟΡΙΖΟΝΤΑΙ ΝΑ ΕΛΘΟΥΝ ΣΕ ΕΠΑΦΗ ΜΕ ΤΡΟΦΙΜΑ



Άρθρο 21

Ορισμός - Γενικοί όροι χρησιμοποίησης

1. Ως «Υλικά που προορίζονται να έλθουν σε επαφή με τρόφιμα» χαρακτηρίζονται ύλες που χρησιμοποιούνται για την κατασκευή αντικειμένων ή μερών αυτών, τα οποία προορίζονται να έρχονται σε επαφή με τα τρόφιμα κατά την παραγωγή, βιομηχανοποίηση, κατεργασία, πρόχειρη ή μόνιμη συσκευασία, μεταφορά και γενικά διακίνηση και φύλαξη αυτών(1).

2. Τα υλικά περιτυλίγματος και επιχρίσματος, όπως τα υλικά επικάλυψης περιβλημάτων τυριών, προϊόντων αλλαντοποιίας ή φρούτων, που αποτελούν ένα σώμα με τα τρόφιμα και είναι ενδεχόμενο να καταναλωθούν μαζί με αυτά, δεν υπάγονται στις διατάξεις του Κεφαλαίου αυτού. Για τα υλικά και αντικείμενα που έρχονται σε επαφή με νερό που προορίζεται για ανθρώπινη κατανάλωση ισχύουν οι διατάξεις του κεφαλαίου αυτού, εκτός από τις δημόσιες ή ιδιωτικές μόνιμες εγκαταστάσεις που χρησιμεύουν για διανομή νερού για τις οποίες δεν εφαρμόζονται(1).

3. Όλα τα υλικά που προορίζονται να έλθουν σε επαφή με τα τρόφιμα, πρέπει να πληρούν τους όρους που καθορίζονται ρητά στο άρθρο 9.

4. Η ποσότητα των «Μη Επιβλαβών Ουσιών» που είναι δυνατόν να μεταβιβάζονται από το υλικό συσκευασίας στα περιεχόμενα τρόφιμα, πρέπει να μην υπερβαίνει τα τυχόν, καθοριζόμενα όρια, σε καμία δε περίπτωση να μην υπερβαίνει τα όρια εκείνα, που δικαιολογούνται σαν οφειλόμενα σε λογική χρήση των ουσιών αυτών για επίτευξη κάποιου φυσικού ή τεχνικού αποτελέσματος στο υλικό συσκευασίας και μόνο. Ανεξάρτητα από αυτά η πιο πάνω μεταβίβαση, μη επιβλαβών ουσιών στα τρόφιμα, σε καμιά περίπτωση δεν επιτρέπεται να αποσκοπεί σε κάποια φυσική ή τεχνική επίδραση στα τρόφιμα (π.χ. για συντήρηση κ.λπ.), εκτός εάν αυτό ρητά επιτρέπεται.

5. Οι ουσίες που χρησιμοποιούνται σαν πρώτες ύλες και σαν βοηθητικές (π.χ. αντιοξειδωτικά, ξηραντικά, πλαστικοποιητές, σταθεροποιητές, χρωστικές κ.λπ.) κατά την παρασκευή των υλικών που προορίζονται να έλθουν σε επαφή με τρόφιμα πρέπει:
(α) Να είναι ουσίες γενικά αναγνωρισμένες ως ασφαλείς για τρόφιμα.
(β) Να είναι ουσίες από τις επιτρεπόμενες στο παρόν Κεφάλαιο για τον αντίστοιχο σκοπό ή διαφορετικά, να έχουν εγκριθεί από το Α.Χ.Σ.

6. Υλικά συσκευασίας ή ουσίες που χρησιμοποιούνται κατά την κατασκευή αυτών, και δεν περιλαμβάνονται στο παρόν Κεφάλαιο, μπορούν να χρησιμοποιηθούν μόνο μετά από προηγούμενη έγκριση από το Α.Χ.Σ. και κατά περίπτωση, από το ΚΕΣΥ, που χορηγείται μετά από αίτηση του ενδιαφερομένου, η οποία συνοδεύεται από δείγμα του υλικού και πλήρη δικαιολογητικά, όπως στο άρθρο 5 των Γενικών Διατάξεων καθορίζεται. Το Α.Χ.Σ. θα καθορίζει τους όρους διάθεσης και χρήσης τέτοιων υλών.

7α. Τα υλικά και αντικείμενα που δεν έχουν έλθει ακόμη σε επαφή με τα τρόφιμα, αλλά προορίζονται από τη χρήση τους να έλθουν, πρέπει κατά την εμπορία τους να συνοδεύονται:
i. Από τη φράση «κατάλληλο για τρόφιμα» ή από μία ειδική μνεία σχετική με τη χρήση του, όπως μηχανή καφέ, φιάλη κρασιού, κουτάλι σούπας ή από το ακόλουθο σύμβολο:



ii. Από τους ειδικούς όρους που πρέπει να τηρούνται κατά τη χρήση τους, όπου προβλέπονται τέτοιοι όροι.
iii. Από το όνομα ή την εμπορική επωνυμία και τη διεύθυνση ή την έδρα ή και από το σήμα κατατεθέν του κατασκευαστή ή του μεταποιητή ή ενός πωλητή εγκαταστημένου στην Κοινότητα.

(β) Οι ενδείξεις που προβλέπονται από το εδάφιο (α), πρέπει να αναγράφονται με τρόπο ευδιάκριτο, ευανάγνωστο και ανεξίτηλο:
i. Κατά τη διάθεση στον καταναλωτή:
– είτε πάνω στα υλικά και αντικείμενα ή στις συσκευασίες τους.
– είτε σε ετικέτες που βρίσκονται πάνω στα υλικά και αντικείμενα ή στις συσκευασίες τους.
– είτε σε πινακίδα που βρίσκεται πολύ κοντά στα υλικά και αντικείμενα που είναι εύκολα ορατή από τους αγοραστές.

---

(1) Απόφ. 2134/85 Α.Χ.Σ. ΦΕΚ 288/Β'/24.4.1986 «Τροποποίηση του άρθρου 21 του Κ.Τ.Π. με σκοπό τη συμμόρφωση προς τις Οδηγίες 76/893/ΕΟΚ,80/590/ΕΟΚ».

Για την ένδειξη του υπεδαφίου iii του εδαφ. (α) της παρ. αυτής η τελευταία αυτή δυνατότητα αναγραφής προσφέρεται μόνο σε περίπτωση που μία ετικέττα με αυτή την ένδειξη, δεν είναι δυνατόν να μπει πάνω στα υλικά και αντικείμενα, ούτε στο στάδιο της κατασκευής ούτε στο στάδιο της εμπορίας. Οι ενδείξεις του υπεδαφίου i του εδαφίου (α) της παρ. αυτής δεν είναι υποχρεωτικές για υλικά και αντικείμενα που από τη φύση τους ολοφάνερα προορίζονται να έλθουν σε επαφή με τρόφιμα.

ii. (2) Κατά τα άλλα στάδια της εμπορίας:
- είτε στα συνοδευτικά έγγραφα
- είτε στις ετικέττες και συσκευασίες
- είτε πάνω στα ίδια υλικά και αντικείμενα

Απαγορεύεται το λιανικό εμπόριο υλικών και αντικειμένων αν οι ενδείξεις που απαιτούνται, σύμφωνα με τα υπεδάφια i και ii του εδαφίου (α) της παρ. αυτής δεν αναγράφονται στις ετικέττες, συσκευασίες, πινακίδες και συνοδευτικά έγγραφα Ελληνικά ή και Ελληνικά(1).

Άρθρο 22

Μεταλλικά αντικείμενα γενικά

1. Απαγορεύεται η άμεση επαφή των τροφίμων με αντικείμενα από χαλκό ή ψευδάργυρο, με εξαίρεση τα δοχεία κατεργασίας σοκολάτας και προϊόντων ζαχαροπλαστικής που δεν περιέχουν όξινες ουσίες καθώς και τα δοχεία απόσταξης.
2. Απαγορεύεται η άμεση επαφή των τροφίμων με μεταλλικά αντικείμενα που περιέχουν μόλυβδο πάνω από 0,5% και αρσενικό πάνω από 0,01%.
3. Τα αντικείμενα από αργίλλιο πρέπει να είναι κατασκευασμένα από καθαρό αργίλλιο.

Άρθρο 23

Κλειστά μεταλλικά δοχεία συσκευασίας κονσερβών

1. Τα φύλλα κασσιτέρου που προορίζονται για άμεση επαφή με τα τρόφιμα καθώς και ο κασσίτερος που προορίζεται για την επικασσιτέρωση των εσωτερικών επιφανειών των δοχείων ή για εσωτερικές ή εξωτερικές συγκολλήσεις, εφόσον έρχεται σε επαφή με τα τρόφιμα, δεν επιτρέπεται να περιέχουν μόλυβδο και αρσενικό σε ποσοστά μεγαλύτερα από αυτά που καθορίζονται ρητά στο άρθρο 22.
2. Ο κασσίτερος που χρησιμοποιείται για τις εξωτερικές συγκολλήσεις των τοιχωμάτων των μεταλλικών δοχείων και ο οποίος οπωσδήποτε δεν έρχεται σε χαμία επαφή με το τρόφιμο, μπορεί να περιέχει μόλυβδο σε ποσοστό μέχρι 50% κατ' ανώτατο όριο (2).
3. Η συναρμογή των μεταλλικών δοχείων κατά τον πυθμένα και το κάλυμμα πρέπει να γίνεται με μηχανική αναδίπλωση, μπορεί δε στα σημεία επαφής να χρησιμοποιείται παρέμβυσμα από ελαστικό υπό τους όρους που καθορίζονται ρητά στην παράγραφο 5 του παρόντος άρθρου. Η πλευρική συγκόλληση του φύλλου, που αποτελεί τον κορμό του δοχείου, μπορεί να γίνεται είτε με κασσίτερο είτε με μηχανική αναδίπλωση με ή χωρίς παρέμβυσμα από ελαστικό είτε κατά τρόπο μικτό (μηχανική αναδίπλωση και συγκόλληση).
4. Επιτρέπεται, εφόσον διατίθενται τα προς τούτο κατάλληλα μηχανήματα, η κατασκευή κουτιών κονσερβών χωρίς μηχανική αναδίπλωση, με εξωτερική πλάγια συγκόλληση, στην οποία χρησιμοποιείται σαν συγκολλητικό κράμα κασσιτέρου, περιεκτικότητας σε μόλυβδο μέχρι 50%, υπό τον απαράβατο όρο, ότι σε καμία περίπτωση το τρόφιμο δεν θα έρχεται σε επαφή με αυτό. Τα κουτιά αυτά δεν μπορούν να χρησιμοποιηθούν για τουρσιά και ελιές μέσα σε ξύδι.
5. Οι δακτύλιοι από ελαστικό που χρησιμοποιούνται για στεγανοποίηση μεταλλικών δοχείων δεν πρέπει σε καμία περίπτωση να έρχονται σε επαφή με τα τρόφιμα σε οποιοδήποτε σημείο, αυτό δε επιτυγχάνεται με διπλή αναδίπλωση των παράλληλων πλευρών των δοχείων.

Το ελαστικό απαγορεύεται να περιέχει μόλυβδο και αρσενικό καθώς και συνθετικές χρωστικές.
6. Με σκοπό τη στεγανοποίηση της πλευρικής ραφής των μεταλλικών δοχείων, επιτρέπεται η χρησιμοποίηση του πολυαμιδίου SIDE SEAM GEMENT 8101, με βάση σύνθεση που έχει εγκριθεί από το Α.Χ.Σ.

Το υλικό αυτό με κανέναν τρόπο δεν θα έρχεται σε επαφή με τα τρόφιμα.
7. Η εσωτερική επιφάνεια δοχείων κονσερβών που προορίζονται για τρόφιμα διατηρούμενα σε ξύδι ή άλμη (τουρσί, ελιές, λαχανικά), πρέπει να είναι επιστρωμένη με βερνίκι ή στερεό σμάλτο, τα οποία πρέπει να είναι ανθεκτικά στην επίδραση του ξυδιού και της άλμης και να μη μεταβιβάζουν στο τρόφιμο ουσίες που περιέχονται σ' αυτά. Σε περίπτωση που το βερνίκι είναι από πλαστική ύλη, πρέπει να πληρούνται οι όροι του άρθρου 28 του παρόντος Κεφαλαίου.
8. Επιτρέπεται η επιχρύσωση, επαργύρωση, επινικέλωση, επιχρωμίωση των δοχείων κονσερβών, ανάλογα με τη φύση του περιεχομένου τροφίμου καθώς και η επικάλυψη της εσωτερικής επιφάνειας των δοχείων με βερνίκια από πλαστικές ύλες.

Στην τελευταία αυτή περίπτωση πρέπει να πληρούνται οι όροι του άρθρου 28 του παρόντος Κεφαλαίου.

Επιτρέπεται ειδικά η επίστρωση της εσωτερικής επιφάνειας των δοχείων συσκευασίας τροφίμων (μεταλλικά κουτιά κονσερβών, καλύμματα από αλουμίνιο πλαστικών δοχείων κ.λπ.) με βερνίκι ή σμάλτο και από άλλες πλαστικές ύλες, εκτός από αυτές που αναφέρονται στο άρθρο 27, με την προϋπόθεση ότι θα πληρούνται οι όροι του άρθρου 28 του Κώδικα Τροφίμων (3).
9. Η κατεργασία, γενικά, της εσωτερικής επιφάνειας των κουτιών κονσερβών πρέπει να είναι τέτοια, ώστε ο κασσίτερος που μεταφέρεται από το κουτί στο τρόφιμο, σε καμία περίπτωση να μην υπερβαίνει τα 250 μέρη στο εκατομμύριο.

Άρθρο 24

Χαρτί συσκευασίας - Υμένας αναγεννημένης κυτταρίνης (1)

1. Το χαρτί συσκευασίας και περιτυλίγματος τροφίμων (οποιασδήποτε μορφής και ποιότητας, απλό, αδιάβροχο, από αναγεννημένη κυτταρίνη - CELLOPHANE) πρέπει εφόσον έρχεται σε επαφή με τα τρόφιμα να πληρεί όλους τους όρους που ρητά αναφέρονται στα άρθρα 9 και 21.
2. Απαγορεύεται η τοποθέτηση τροφίμων μέσα σε χαρτί τυπωμένο με μαύρο χρώμα (εφημερίδες). Δεν θεωρείται τυπωμένο το χαρτί που φέρει από την μία επιφάνεια αυτού επιγραφές που αφορούν τον πωλητή ή το τρόφιμο.
3. Απαγορεύεται η χρησιμοποίηση άλλου χαρτιού εκτός από καινούριο, χρώματος λευκού ή αργυρόχροου ή χρωματισμένου με αβλαβείς χρωστικές.
4. Απαγορεύεται η μεταφορά χρώματος από το χαρτί συσκευασίας στα τρόφιμα, είτε αυτή είναι άμεσα ορατή είτε ανιχνευόμενη.
5. Επιτρέπεται η χρησιμοποίηση χαρτιού επιστρωμένου με επιτρεπόμενες πλαστικές ύλες για συσκευασία των αντίστοιχων τροφίμων, μόνον εφόσον αυτό ρητά επιτρέπεται στα επί μέρους Κεφάλαια του παρόντα Κώδικα, διαφορετικά, μετά από έγκριση του Α.Χ.Σ.
6. Για τη συσκευασία νωπού γάλακτος, χυμών φρούτων και άλλων υγρών τροφίμων, επιτρέπεται η χρησιμοποίηση χαρτιού με τους παρακάτω όρους:
   (α) Το χαρτί να προέρχεται από χημικά καθαρό πολτό χωρίς επιβάρυνση με γαιώδεις ουσίες, ή εφόσον λόγω ειδικής κατασκευής του αυτό είναι απαραίτητο, να μη περιέχει βαρυτίνη (θειϊκό βάριο), ασβεστίτη ή άλατα βαρέων μετάλλων.
   (β) Η εξωτερική επιφάνεια πρέπει να είναι επιστρωμένη με καθαρή παραφίνη ή πλαστικό βερνίκι.
   (γ) Η εσωτερική επιφάνεια πρέπει να είναι επικαλυμμένη με λεπτό φύλλο αργιλλίου απαλλαγμένου από άλλα μέταλλα, στο οποίο έχει επικολληθεί λεπτό φύλλο πολυαιθυλενίου ή πρέπει να είναι απλά επικαλυμμένη με λεπτό φύλλο πολυαιθυλενίου χωρίς την παρεμβολή φύλλου από αργίλιο.
7. Επιτρέπεται η χρησιμοποίηση χάρτου επιστρωμένου με πολυμερή, συμπολυμερή και μίγματά τους από βινυλοχλωρίδιο ή και βινυλιδενοχλωρίδιο σε ποσοστό μικρότερο ή ίσο των 50 $mg/dm^2$ συνολικό επί της όψεως που βρίσκεται σε επαφή με το τρόφιμο(2).

(1) Απόφ. 2134/85 Α.Χ.Σ. ΦΕΚ 288/Β'/24.4.1986 «Τροποποίηση του άρθρου 21 του Κ.Τ.Π. με σκοπό τη συμμόρφωση προς τις Οδηγίες 76/893/ΕΟΚ,80/590/ΕΟΚ».

(2) Απόφ. Α.Χ.Σ. 2209/71, ΦΕΚ 935/Β'/71 «περί προσωρινής αναστολής διατάξεων τινών της υπ' αριθ. 3000/70 απόφ. Α.Χ.Σ.». Αναστέλλεται η παρ. 2 μέχρι νεοτέρας αποφάσεως.

(1) Απόφαση Α.Χ.Σ. 2354/85 ΦΕΚ 288/86/τ.Β' «Συμπλήρωση του άρθρου 24 του Κ.Τ. και Ποτών σε συμμόρφωση προς την οδηγία 83/229/ΕΟΚ...».

(2) Απόφαση Α.Χ.Σ. 294/87 ΦΕΚ 249/87/τ.Β' «Αντικατάσταση της παραγράφου 7 του άρθρου 24 του Κ.Τ.».

(3) Αποφ. ΑΧΣ 1771/86 ΦΕΚ 51/Β/87) Έγκριση προσθήκης δευτέρας περιόδου στην παρ. 8 του αρ. 23

8. Ως υμένας αναγεννημένης κυτταρίνης νοείται ένας υμένας λεπτός που λαμβάνεται από εξευγενισμένη κυτταρίνη προερχόμενη από μη ανακυκλωμένο ξύλο ή βαμβάκι.
Για τις τεχνολογικές ανάγκες μπορούν να προστεθούν κατάλληλες ουσίες μέσα στη μάζα ή στην επιφάνεια.
Οι υμένες αναγεννημένης κυτταρίνης μπορούν να επικαλυφθούν στη μία ή και στις δύο όψεις τους.
9. Για την παρασκευή των υμένων αναγεννημένης κυτταρίνης που αποτελούν μόνοι τους έτοιμο προϊόν ή αποτελούν μέρος ετοίμου προϊόντος, που συνίσταται και από άλλα υλικά και προορίζονται να έλθουν ή έρχονται σε επαφή με τρόφιμα, επιτρέπεται να χρησιμοποιούνται μόνο οι ουσίες ή ομάδες ουσιών που απαριθμούνται στους πίνακες I και II του παρόντος άρθρου και με τους όρους που καθορίζονται σ' αυτούς.
Κατά παρέκκλιση από τα παραπάνω μπορεί να επιτραπεί μετά από έγκριση από το Α.Χ.Σ. η χρήση άλλων ουσιών από τις απαριθμούμενες στους πίνακες I και II, όταν οι ουσίες αυτές χρησιμοποιούνται ως χρωστικές ύλες (χρώματα και πιγμέντα) ή ως συγκολλητικά, με την προϋπόθεση ότι δεν πραγματοποιείται μετανάστευση των ουσιών αυτών στο εσωτερικό ή στην επιφάνεια των τροφίμων.
10. Απαγορεύεται να έρχεται σε επαφή με τα τρόφιμα η έγχρωμη όψη των υμένων αναγεννημένης κυτταρίνης.
11. Οι πίνακες I και II που αναφέρονται στην παράγρ. 9 είναι οι ακόλουθοι:

## ΠΙΝΑΚΑΣ Ι

## ΜΗ ΕΠΙΧΡΙΣΜΕΝΟΣ ΜΕ ΒΕΡΝΙΚΙ ΥΜΕΝΑΣ ΑΝΑΓΕΝΝΗΜΕΝΗΣ ΚΥΤΤΑΡΙΝΗΣ

| Ονομασίες | Περιορισμοί |
|---|---|
| Α. Αναγεννημένη κυτταρίνη | ≥ 72% |
| Β. Πρόσθετα | |
| 1. Υγραντές | ≤ 27% συνολικά |
| – Δις (2 υδροξυαιθυλ)αιθέρας (Διαιθυλενογλυκόλη) | Η συνολική ποσότητα του δις(2 υδροξυαιθυλ)αιθέρας και της αιθανοδιόλης δεν μπορεί να υπερβεί 20% και μόνο για τους υμένες που προορίζονται να επικαλυφθούν με βερνίκι και εν συνεχεία να χρησιμοποιηθούν για μη υγρά τρόφιμα, δηλαδή τα οποία δεν περιέχουν στην επιφάνεια φυσικά ελεύθερο νερό. |
| – Αιθανοδιόλη (Μονοαιθυλενογλυκόλη) | |
| – 1,3-Βουτανοδιόλη | |
| – Γλυκερίνη | |
| – 1,2-Προπανοδιόλη (1,2 Προπυλενογλυκόλη) | |
| – Πολυαιθυλενοξείδιο (Πολυαιθυλενογλυκόλη) | Μέσο μοριακό βάρος μεταξύ 250 και 1200 |
| – 1,2-Πολυπροπυλενοξείδιο (=1,2 Πολυπροπυλενογλυκόλη | Μέσο μοριακό βάρος ≤ 400 και περιεκτικότητα σε ελεύθερη 1,3-Προπανοδιόλη ≤ 1% (β/β) |
| – Σορβίτης | |
| – Τριαιθυλενογλυκόλη | |
| – Ουρία | |
| 2. Άλλα πρόσθετα | ≤ 1% συνολικά |
| Πρώτη Κατηγορία: | Η ποσότητα των ουσιών ή υλών ή ομάδων ουσιών ή υλών που περιλαμβάνονται σε κάθε τίτλο, δεν μπορεί να υπερβαίνει2 mg/dm² |
| – Οξικό οξύ και τα άλατά του $NH_4^+$ Ca, Mg, K και Na | |
| – Ασκορβικό οξύ και τα άλατά του NH4+, Ca, Mg, K και Na. | |
| – Βενζοϊκό οξύ και βενζοϊκό νάτριο. | |
| – Μυρμηκικό οξύ και τα άλατά του $NH_4^+$ Ca, Mg, K και Na | |
| – Γραμμικά λιπαρά οξέα, κορεσμένα ή ακόρεστα με ζυγό αριθμό άνθρακος από C8 έως C20 καθώς και βεχενικό και χιχινελαϊκό οξύ και τα άλατά τους $NH_4^+$ Ca, Mg, K, Na, Al και Zn | |
| – Κιτρικό οξύ, D-L γαλακτικό, μηλεϊνικό, τρυγικό και τα άλατά τους Na και K | |
| – Σορβικό οξύ και τα άλατά του $NH_4^+$ Ca, Mg, K και Na | |
| – Αμίδια των γραμμικών λιπαρών οξέων, κορεσμένα ή ακόρεστα με ζυγό αριθμό άνθρακος από C8 έως C20 και το αμίδιο και του είκοσιδύο ανοϊκού οξέως και του χιχινελαϊκού οξέος. | |
| – Άμυλα και φυσικά τροφικά άμυλα | |
| – Άμυλο και τροφικά άμυλα που έχουν μετατραπεί δια χημικής οδού | |
| – Αμυλόζη | |
| – Ανθρακικά άλατα και χλωριούχο άλας ασβεστίου και μαγνησίου | |
| – Εστέρες γλυκερίνης με γραμμικά λιπαρά οξέα, κορεσμένα ή ακόρεστα με ζυγό αριθμό άνθρακος από C8 έως C20 ή και με αδιπικό, κιτρικό, 12 υδροξυστεατικό (Οξιστεατίνη) και χιχινελαϊκό οξύ. | |
| – Εστέρες πολυοξυαιθυλενίου (αριθμός οξυαιθυλενικών ομάδων μεταξύ 8 και 14) με γραμμικά λιπαρά οξέα, κορεσμένα ή ακόρεστα με ζυγό αριθμό από C8 έως και C20. | |
| – Εστέρες σορβίτη με γραμμικά λιπαρά οξέα, κορεσμένα ή ακόρεστα με ζυγό αριθμό άνθρακος από C8 έως και C20. | |
| – Μόνο ή/και διεστέρες στεατικού οξέος με αιθανοδιόλη ή/και δις(2-υδροξυαιθυλ)αιθέρα ή/και τριαιθυλενογλυκόλη. | |
| – Οξείδια και υδροξείδια αργιλίου, ασβεστίου, μαγνησίου, πυριτίου και πυριτικά καθώς και ένυδρα πυριτικά άλατα αργιλίου, ασβεστίου μαγνησίου και καλίου | |
| – Πολυαιθυλενοξείδιο (=πολυαιθυλενογλυκόλη) | Μέσο μοριακό βάρος μεταξύ 1200 και 4000 |
| – Προπιονικό νάτριο | |
| Δεύτερη Κατηγορία: | ≤ 1 mg/dm² συνολικά και η συνολική ποσότητα των ουσιών ή υλών που περιλαμβάνονται σε κάθε τίτλο, δεν μπορεί να υπερβεί 0,2 mg/dm² (ή ένα κατώτερο όριο όπως καθορίζεται) |
| – Αλκυλο(C8-C18)βενζολοσουλφονικό νάτριο | |
| – Ισοπρόπυλο-ναφθαλινοσουλφονοϊκό νάτριο | |
| – Αλκυλο(C8-C18)θειικό νάτριο | |
| – Αλκυλο(C8-C18)θειονικό νάτριο | |
| – Διοκτυλο-θειοηλεκτρικό νάτριο | |
| – Διστεατικό άλας της οξικής διυδροξυαιθυλο-δι-αιθυλένο τριαμήνης | ≤ 0,05 mg/dm² επί της όψης που βρίσκεται σε επαφή με τρόφιμα. |
| – Λαυρικό-θειικό αμμώνιο, μαγνήσιο και κάλιο N, N διστεατο-υλ-διαμινό αιθάνιο (=N, N' διστεατο-υλ-αιθυλενοδιαμίνη) και N, N' διπαλμιτο-υλ-διαμινοαιθάνιο (=N, N' διαπαλμιτο-υλ-αιθυλενοδιαμίνη) και N, N' διελαιο-υλ-διαμινοαιθάνιο (=N, N' διελαιο-υλ-αιθυλενοδιαμίνη) | |
| – επταδεκυλο-4,4 δις(μεθυλενοστεατική) οξαζολίνη | |
| – Αιθυλοθειικό αμίδιο του πολυαιθυλενοαμινοστεατικού οξέος | ≤ 0,1 mg/dm² επί της όψης που βρίσκεται σε επαφή με τα τρόφιμα |
| Τρίτη Κατηγορία - Προσδετικό μέσο: | |
| – Προϊόν συμπύκνωσης μελαμινοφορμαλδεΰδης που έχει τροποποιηθεί ή όχι με ένα ή περισσότερα από τα εξής προϊόντα: Βουτανόλη, διαιθυλενοτριαμίνη, | ≤ 1 mg/dm² συνολικά<br>Περιεκτικότητα σε ελεύθερη φορμαλδεΰδη επί της όψης που βρίσκεται σε επαφή με τα τρόφιμα ≤ 0,5 mg/dm² |

| | |
|---|---|
| αιθανόλη τριαιθυλενο-τετραμίνη, τετραεθυλενο-πενταμίνη, τρις(2-υδροξυαιθυλαμίνη,3-3' διαμινο-διπροπυλαμίνη, 4-4' διαμινοδιβουτυλαμίνη | Περιεκτικότητα σε ελεύθερη μελαμίνη επί της όψης που βρίσκεται σε επαφή με τα τρόφιμα $\leq 0,3$ mg/$dm^2$ |
| – Κατιονικές πολυαλκυλεναμίνες τρισδιάστατης δομής | |
| α) Ρητίνη πολυαμιδιο-επιχλωριδρίνη με βάση διαμινο-προπυλομεθυλαμίνη και επιχλωρυδρίνη | |
| β) Ρητίνη πολυαμιδιο-επιχλωρυδρίνη με βάση επιχλωρυδρίνη, αδιπικό οξύ, καπρολακτάμη, διαιθυλενο-τριαμίνη και/ή αιθυλενοδιαμίνη | |
| γ) Ρητίνη πολυαμιδιο-επιχλωρυδρίνη με βάση αδιπικό οξύ, διαιθυλενο-τριαμίνη και επιχλωρυδρίνης και αμμωνίας | |
| δ) Ρητίνη πολυαμιδιο-πολυαμίνη επιχλωρυδρίνη με βάση επιχλωρυδρίνη, αδιπικό διμεθυλεστέρα και διαιθυλενο-τριαμίνη | |
| ε) Ρητίνη πολυαμιδιο-πολυαμίνη--επιχλωρυδρίνη με βάση επιχλωρυδρίνη, αμίδιο του αδιπικού οξέος και διαμινο-προπυλο-μεθυλαμίνη | |
| Πολυαιθυλεναμίνες και πολυαιθυλενιμίνες | $\leq 0,75$ mg/$dm^2$ συνολικά |
| – Προϊόν συμπύκνωσης ουρίας-φορμαλδεΰδης που έχει ή όχι τροποποιηθεί με ένα ή περισσότερα από τα ακόλουθα προϊόντα: αμινομεθυλο-σουλφονικό οξύ, σουλφανιλικό οξύ, βουτανόλη, διαμινοβουτάνιο, διαμινοδιαιθυλαμίνη, 3-3' διαμινο-διπροπυλαμίνη, διαμινοπροπάνιο, διεθυλαινοτριαμίνη, αιθανόλη, γουανιδίνη, μεθανόλη, τετρααιθυλενο-πενταμίνη τριαιθυλαινο-τετραμίνη-θειώδες νάτριο | Περιεκτικότητα σε ελεύθερη φορμαλδεΰδη επί της όψης που βρίσκεται σε επαφή με τα τρόφιμα $\leq 0,5$ mg/$dm^2$ |
| Τέταρτη Κατηγορία: | $\leq 0,01$ mg/$dm^2$ συνολικά |
| – Προϊόντα αντιδράσεως πολιοξυαιθυλενίου και αμινούχων βρωσίμων ελαίων | |
| – Λαυρική-θειϊκή μονοαιθανολαμίνη. | |

## ΠΙΝΑΚΑΣ II

### ΕΠΙΧΡΙΣΜΕΝΟΣ ΜΕ ΒΕΡΝΙΚΙ ΥΜΕΝΑΣ ΑΝΑΓΕΝΝΗΜΕΝΗΣ ΚΥΤΤΑΡΙΝΗΣ

| Ονομασίες | Περιορισμοί |
|---|---|
| Α. Αναγεννημένη κυτταρίνη | Βλέπε Πίνακα Ι |
| Β. Πρόσθετα | Βλέπε Πίνακα Ι |
| Γ. Βερνίκια | $\leq 50$ mg/$dm^2$ επί της όψης που βρίσκεται σε επαφή με τα τρόφιμα |
| Ι. Πολυμερή | |
| – Αιθυλικοί, υδροξυαιθυλικοί και υδροξυπροπυλικοί και μεθυλικοί αιθέρες κυτταρίνης | $\leq 50$ mg/$dm^2$ επί της όψης που βρίσκεται σε επαφή με τα τρόφιμα |
| – Νιτρική κυτταρίνη | $\leq 20$ mg/$dm^2$ επί της όψης που βρίσκεται σε επαφή με τα τρόφιμα ποσοστά σε άζωτο μεταξύ 10,8% και 12,2% |
| – Πολυμερή, συμπολυμερή και μείγματά τους παρασκευαζόμενα από τα ακόλουθα μονομερή: Βινυλικές ακετάλες που παράγονται από κορεσμένες αλδεΰδες ($C_1$ μέχρι $C_6$) οξικό βινύλιο | |
| Βινυλικοί αιθέρες αλκυλίων ($C_1$ μέχρι $C_4$) οξέα: ακρυλικό, κροτωνικό, ιτακονικό, μηλεϊνικό, μεθακρυλικό και οι εστέρες τους | |
| Βουταδιένιο<br>Στυρόλιο<br>Μεθυλικό στυρόλιο<br>Χλωριούχο βινυλιδένιο<br>Ακρυλονιτρίλιο<br>Μεθακρυλονιτρίλιο<br>Αιθυλένιο, προπυλένιο, βουτυλένιο 1 και 2 | Σύμφωνα με τις σχετικές προς αυτά (όπου υπάρχουν) διατάξεις του Κώδικα Τροφίμων |
| Βινυλοχλωρίδιο | Σύμφωνα με την οδηγία 78/142/ΕΟΚ (ΕΕ αρ. L 44 της 15.2.1978 σ. 15) |
| 2. Ρητίνες<br>– Καζεΐνη<br>– Κολοφώνιο ή/και τα πολυμερισμένα, υδρογονωμένα ή ασύμετρα προϊόντα του και οι εστέρες τους των μεθυλικών, αιθυλικών και πολυσθενών αλκοολών $C_2$ μέχρι $C_6$ και τα μίγματα των αλκοολών αυτών<br>– Κολοφώνιο ή/και τα πολυμερισμένα, υδρογονωμένα ή ασύμετρα προϊόντα του συμπυκνωμένο με ακρυλικό ή και μηλεϊνικό κιτρικό ή/και φουμαρικό οξύ ή/και φθαλικό οξύ ή/και δις φαινολοφορμαλδεΰδη και εστεροποιημένο με μεθυλική, αιθυλική ή δισθενείς και πολυσθενείς αλκοόλες από $C_2$ έως $C_6$ καθώς και με το μίγμα των αλκοολών αυτών<br>– Εστέρες προερχόμενοι από τον δις (2-υδροξυαιθυλ)αιθέρα με τα προϊόντα προσθήκης β-πινένιο και διπεντένιο ή/και διτερπένιο και ανυδρίτη του μηλεϊνικού οξέος.<br>– Βρώσιμη ζελατίνη<br>– Κικινέλαιο και τα προϊόντα του αφυδάτωσης, υδρογόνωσης και τα προϊόντα συμπύκνωσης με πολυγλυκερίνη με αδιπικό, κιτρικό, μηλεϊνικό, φθαλικό και σεβαχικό οξύ.<br>– Φυσικές ρητίνες Λαμάρης-(DAMAR)<br>– Πολυ-β-πινένιο (=τερπενικές ρητίνες)<br>– Ρητίνες ουρίας (βλέπε προσδετικά μέσα) | $\leq 12,5$ MG/$DM^2$ συνολικά επί της όψης που βρίσκεται σε επαφή με τα τρόφιμα για χρήση μόνο για την προετοιμασία υμένων αναγεννημένης κυτταρίνης επιχρισμένων με βερνίκι με βάση από νιτρική κυτταρίνη ή πολυμερή χλωριούχου βινυλίου και οξικού βινυλίου |
| 3. Πλαστικοποιητικές ύλες<br>– Κιτρικό ακετυλο τριβουτύλιο<br>– Κιτρικό ακετυλο τρι(2-αιθυλεξύλιο)<br>– Αδιπικό-δι-ισοβουτύλιο και δι-η-βουτύλιο<br>– Αζελαϊκό δι-η-εξύλιο<br>– Φθαλικό βουτυλοβενζύλιο<br>– Φθαλικό βουτυλο-μεθυλο-κορβοξυβουτύλιο (=Γλυκολικό βουτυλο-φθαλο-βουτύλιο)<br>– Φθαλικό δι-η-βουτύλιο και διισοβουτύλιο<br>– Φθαλικό δικυκλοεξύλιο<br>– Φθαλικό δι(μεθυλο-κυκλοεξύλιο) και τα ισομερή του (=φθαλικό SEXTOL) | $\leq 12,5$ MG/$DM^2$ συνολικά επί της όψης που βρίσκεται σε επαφή με τα τρόφιμα για χρήση μόνο για την προετοιμασία υμένων αναγεννημένης κυτταρίνης επιχρισμένων με βερνίκι με βάση από νιτρική κυτταρίνη ή πολυμερή χλωριούχου βινυλίου και οξικού βινυλίου |
| – Φωσφορικό 2-αιθυλ-εξυλ-διφαινύλιο | $\leq 2,5$ MG/$DM^2$ επί της όψης που βρίσκεται σε επαφή με τα τρόφιμα |
| – Οξική γλυκερίνη (=MONOACETINE) | |
| – Διοξική γλυκερίνη (=DIACETINE) | |

| | |
|---|---|
| – Τριοξική γλυκερίνη (=TRIACETINE) | |
| – Φθαλικό μεθυλ-μεθυλο-καρβοξυαιθύλιο, (=Γλυκολικό μεθυλο-Φθαλο-αιθύλιο) | |
| – Σεβαχικό διβουτύλιο | |
| – Σεβαχικό δι 2-αιθυλεξύλιο (=Σεβαχικό διοκτύλιο) | |
| – Τρυγικό δι-η-βουτύλιο και τρυγικό δι-ισοβουτύλιο | |
| 4. Ειδικά πρόσθετα για βερνίκια: | Η ποσότητα των ουσιών ή υλών ή ομάδα ουσιών ή υλών που περιλαμβάνονται σε κάθε τίτλο δεν μπορεί να υπερβεί 2 $MG/DM^2$ (ή ένα κατώτερο όριο όπου καθορίζεται) επί της όψης που βρίσκεται σε επαφή με τα τρόφιμα |
| – 1-Εξαδεκανόλη και 1-οκταδεκανόλη | |
| – Εστέρες των γραμμικών λιπαρών οξέων κορεσμένων και ακορέστων, με ζυγό αριθμό άνθρακος από $C_8$ έως $C_20$, περιλαμβανομένων και του χικινελαϊκού οξέως με τις γραμμικές αλκοόλες: αιθυλική, βουτυλική, αμυλική και ελαϋλική | |
| – Λιγνιτόκηροι (CIRES DE MONTANA) περιλαμβάνοντες τα «μοντανικά» οξέα ($C_26$ έως $C_32$) σε καθαρή κατάσταση ή/και εστέρες με αιθανοδιόλη ή/και 1-3 βουτανοδιόλη ή/και τα άλατα του ασβεστίου και καλίου | |
| – Καρναούμπα (CIRE DE CARNAUBA) | |
| – Κηρός μελισσών | |
| – Κηρός ESPARTO | |
| – Κανδελίλλα (CIRE DE CANDELILLA) | |
| – Διμεθυλοπολυσιλοξάνη | ≤ $mg/dm^2$ επί της όψης που βρίσκεται σε επαφή με τα τρόφιμα |
| – Έλαιο σόγιας «EPOXYDEE» (περιεχτικότητα σε OXYRANE μεταξύ 6 και 8%) | |
| – Καθαρή παραφίνη και καθαροί μικροχρυσταλλικοί χηροί | |
| – Τετραστεατικός πενταερυθρίτης | |
| – Μονο-και δισόξινα φωσφορικά άλατα του οκταδιχυλο-διαιθυλενοξειδίου (φωσφορικά άλατα του στεατολυ-διοξυαιθυλαινίου) | ≤ 0,2 $MG/DM^2$ επί της όψης που βρίσκεται σε επαφή με τα τρόφιμα |
| – Αλειφατικά οξέα ($C_8$ έως $C_20$) εστεροποιημένα με μονο και/ή δις (2-υδροξυαιθυλαμίνη) | |
| – 2 και 3-τερτ-βουτυλο-4-υδροξυμεθυφαινυ-λαιθέρας (βουτυλο-υδροξυ-μ-εθυλοφαινυλαιθέρας BUTYLHYDROXYANISOL--BHA) | ≤ 0,6 $MG/DM^2$ επί της όψης που βρίσκεται σε επαφή με τα τρόφιμα |
| – 2,6-δι-τερτ-βουτυλο-4-χρεσόλη (Βουτυλυδροξύ-τολουόλιο BUTYLHYDROXYTOLUENE-BHT) (τερτ=τριτοταγές) | ≤ 0,06 $MG/DM^2$ επί της όψης που βρίσκεται σε επαφή με τα τρόφιμα |
| – Μηλεϊνικό δι-η-οχτυλο-κασσίτερος-δις (2-αιθυλεξύλιο) | ≤ 0,6 $MG/DM^2$ επί της όψης που βρίσκεται σε επαφή με τα τρόφιμα |
| Δ. Διαλύτες | Η συνολική ποσότητα των ουσιών ή υλών δεν μπορεί να υπερβεί 0,6 $MG/DM^2$ επί της όψης που βρίσκεται σε επαφή με τα τρόφιμα |
| – Οξικό βουτύλιο | |
| – Οξικό αιθύλιο | |
| – Οξικό ισοβουτύλιο | |
| – Οξικό ισοπροπύλιο | |
| – Οξικό προπύλιο | |
| – Ακετόνη | |
| – Βουτυλική αλκοόλη | |
| – Αιθυλική αλκοόλη | |
| – Ισοβουτυλική αλκοόλη | |
| – Ισοπροπυλική αλκοόλη | |
| – Προπυλική αλκοόλη | |
| – Κυκλοεξάνιο | |
| – Μονοβουτυλαιθέρας της αιθυλενογλυκόλης | |
| – Οξικός μονοβουτυλαιθέρας της αιθυλενογλυκόλης | |
| – Μονοαιθυλαιθέρας της αιθυλενογλυκόλης | |
| – Οξικός Μονοαιθυλαιθέρας της αιθυλενογλυκόλης | |
| – Μονομεθυλαιθέρας της αιθυλενογλυκόλης | |
| – Οξικός μονομεθυλαιθέρας της αιθυλενογλυκόλης | |
| – Μεθυλαιθυλοκετόνη | |
| – Μεθυλο-ισοβουτυλοκετόνη | |
| – Τετραϋδροφουράνιο | |
| – Τολουόλιο | |

Σημείωση: Τα ποσοστά που αναφέρονται στους πίνακες I και II, εκφράζονται σε βάρος/βάρος και έχουν υπολογιστεί επί της ποσότητας σε άνυδρη αναγεννημένη χυτταρίνη.

Οι συνήθεις τεχνικές ονομασίες αναφέρονται μεταξύ αγκυλών.

12. Οι διατάξεις του παρόντος άρθρου δεν ισχύουν:

α) Για τους υμένες αναγεννημένης χυτταρίνης των οποίων η όψη που προορίζεται να έλθει ή έρχεται σε επαφή με το τρόφιμο, έχει επικαλυφθεί με βερνίκι που υπερβαίνει σε βάρος το 50 $MG/DM^2$.

β) Για τους συνθετικούς σωλήνες από αναγγενημένη χυτταρίνη.

## Άρθρο 25
## Υλικά συσκευασίας από Γυαλί, Ύφασμα, Ξύλο ή Κεραμική Ύλη

1. Τα υλικά αυτά πρέπει να είναι απαλλαγμένα από επιβλαβείς ουσίες για την υγεία και να πληρούν γενικά τους όρους που ρητά καθορίζονται στα άρθρα 9 και 21.
2. Τα προϊόντα κεραμευτικής πρέπει να είναι σμαλτωμένα με σμάλτο, που να μην περιέχει μόλυβδο. Η σμάλτωση πρέπει να είναι συνεχής, χωρίς σχισμές.

## Άρθρο 26
## Πλαστικές Ύλες Συσκευασίας

1. Σαν υλικά συσκευασίας τροφίμων επιτρέπεται να χρησιμοποιούνται πλαστικές ύλες, που ρητά αναφέρονται στο παρόν άρθρο, διαφορετικά μόνο μετά από έγκριση από το Α.Χ.Σ. και κατά περίπτωση από το ΚΕΣΥ, όπως προβλέπεται από την παράγραφο 6 του άρθρου 21. Τέτοιες πλαστικές ύλες είναι το πολυαιθυλένιο, το πολυπροπυλένιο, το πολυστυρόλιο και το πολυβινυλοχλωρίδιο. Αυτές πρέπει να πληρούν τους όρους που καθορίζονται για κάθε μία με λεπτομέρεια στον παρόντα Κώδικα.
2. Η συσκευασία τροφίμων με τις παραπάνω επιτρεπόμενες πλαστικές ύλες, επιτρέπεται αποχλειστικά και μόνο εφόσον πληρούνται οι όροι των άρθρων 9 και 21 για την συγκεχριμένη περίπτωση του τροφίμου και εφόσον η συσκευασία αυτή επιτρέπεται ρητά στα αντίστοιχα Κεφάλαια του παρόντα Κώδικα ή μετά από αποφάσεις του Α.Χ.Σ. και του ΚΕ.Σ.Υ.
3. Στα εκ πλαστικών υλών αντικείμενα συσκευασίας και γενικά τοποθέτηση τροφίμων με έκτυπα γράμματα ή φράση «ΚΑΤΑΛΛΗΛΟ ΓΙΑ ΤΡΟΦΙΜΑ» ή το είδος του τροφίμου για το οποίο προορίζονται ή το σύμβολο που προβλέπεται από την παράγραφο 7 του άρθρου 21(1).
4. Χρωστικές που επιτρέπονται για προσθήκη στις πλαστικές ύλες και με τον όρο ότι με κανένα τρόπο δε μεταφέρονται στο τρόφιμο είτε φανερά, είτε μετά από ανίχνευση, είναι οι εξής:

### Α' Οργανικά Χρώματα

C.I. 20040 (Κίτρινο): 2,4 -διχλωρανιλίνη (2μορ) 4,4 δις (ο-ακετυλακετο-τολουιδίνη)

C.I. 21095 (Κίτρινο): 3,3-διχλωροβενζιδίνη ο-ακετυλακετο-τολουϊδίνη (2 μορ.)

C.I. 21100 (Κίτρινο): 3,3-διχλωροβενζιδίνη 2,4-ακετυλ-ακετοξυλιδίνη (2 μορ.)

---

(1) Απόφ. ΑΧΣ 2134/85, ΦΕΚ 288/Β'/86, «Τροποποίηση του άρθρου 21 του Κ.Τ. με σκοπό τη συμμόρφωση προς τις οδηγίες 76/893/ΕΟΚ, 80/590/ΕΟΚ».

C.I. 21110 (Πορτοχαλλιόχρουν): 3,3-διχλωροβενζιδίνη 3-μεθυλ-1-φαινυλ-5-πυραζολόνη (2 μορ.)
C.I. 14830 (Ερυθρό): 1-ναφθυλαμίνη I-ναφθολο-5-σουλφονικό οξύ (άλας του ασβεστίου)
C.I.15850 (Ερυθρό): 6-αμινο-μ-τολουενοσουλφονικό οξύ 3-οξύ-2-ναφθοϊκόν οξύ (άλας του ασβεστίου)
C.I. 15865 (Ερυθρό): 6-αμινο-4 χλωρο-μ-τολουενοσουλφονικό οξύ 3- οξύ - 2 ναφθοϊκό οξύ (άλας του ασβεστίου)
C.I. (Ιώδες): Διοξαζίνο-2,5 δι-(Ν-αιθυλ-καρβαζολύλ-3-αμινο)-3,6 δι-χλωρο-1,4 βενζοκινόνη)
C.I. 47160 (Κυανούν): Σύμπλοχο χαλκού της φθαλοκυανίνης
C.I. 74255 (Πράσινο): Οχταχλωροφθαλοκυανίνη του χαλκού
C.I. 74260 (Πράσινο): Πολυχλωροφθαλοκυανίνη του χαλκού

Β' Ανόργανα Χρώματα

Σκόνη αργιλλίου
Σκόνη χαλκού
Σκόνη ορειχάλκου
Λευκό τιτανίου (Οξείδιο τιτανίου)
Κίτρινο του καδμίου (Θειούχο και σεληνιοθειούχα του καδμίου)
Κίτρινα οξείδια του σιδήρου
Ερυθρά οξείδια του σιδήρου
Ερυθρό του Καδμίου, σεληνιοθειούχο κάδμιο
Ουλτραμαρίνο
Κυανούν του THENARD (αργιλλικό κοβάλτιο)
Πράσινον οξείδιο του χρωμίου ($Cr_2O_3$ αδιάλυτο)
Αιθάλη

5. Οι παραπάνω χρωστικές εφόσον προστίθενται σε πλαστικές ύλες που προορίζονται για συσκευασία τροφίμων, πρέπει να είναι υψηλού βαθμού καθαρότητας, η δε περιεκτικότητα αυτών σε προσμίξεις να μην υπερβαίνει τα ακόλουθα όρια:
Μόλυβδος 0,01%, Αρσενικό 0,005%, Υδράργυρος 0,005%, Ψευδάργυρος 0,2%, Βάριο 0,01%, Αρωματικές αμίνες 0,05%

Άρθρο 27

Ειδικοί όροι καθαρότητας και αντοχής των πλαστικών υλών που προορίζονται να έλθουν σ' επαφή με τα τρόφιμα

1. Το Πολυαιθυλένιο και Πολυπροπυλένιο, εφόσον χρησιμοποιούνται σαν υλικά που προορίζονται να έλθουν σε επαφή με τρόφιμα, πρέπει γενικά να πληρούν τους παρακάτω όρους.
   (α) Να είναι χρωματισμένα μόνο με τις επιτρεπόμενες χρωστικές του άρθρου 26.
   (β) Να μην περιέχουν φωσφορικό τρικρεσύλιο (TRICRESYL-PHOSPHATE) ή άλλες επικίνδυνες χημικές ενώσεις, που προστίθενται για να προσδόσουν πλαστικότητα στα προϊόντα αυτά.
   (γ) Να μην παρουσιάζουν φθορισμό στις υπεριώδεις ακτίνες.
   (δ) Τα διαλυτά συστατικά αυτών ανά επιφάνεια 100 τετρ. εκατοστών και για επίδραση 48 ωρών σε θερμοκρασία 20°C, πρέπει να μην υπερβαίνουν τα παρακάτω όρια:
   Σε νερό: 1 χιλιοστόγραμμο
   Σε πεντάνιο: 12 χιλιοστόγραμμα
   Σε αιθέρα: 10 χιλιοστόγραμμα
   Σε οξικό οξύ: 1 χιλιοστόγραμμο
   Σε έλαια και λιπαρές γενικά ύλες: 0,5 χιλιοστόγραμμα
   (ε) Στο έτοιμο προϊόν επιτρέπεται να περιέχονται μόνο τα παρακάτω βοηθητικά υλικά:
      (1) Υπόλοιπα καταλυτών, όπως οξείδια του τιτανίου, του ασβεστίου και του αργιλλίου σε ποσοστό, συνολικά, όχι περισσότερο από 0,1%.
      (2) Υπόλοιπα γαλακτοματοποιητών, όπως προϊόντων επίδρασης αιθυλενοξειδίου σε φυσικά λιπαρά οξέα, σε ποσοστό όχι περισσότερο από 0,2%.
      (3) Κατάλοιπα βιομηχανικού νερού, όπως ιόντα ασβεστίου και παρόμοια, μέσα σε λογικά όρια.
      (4) Σταθεροποιητικές και αντιοξειδωτικές ουσίες εγκεχριμένες από το ΑΧΣ και, κατά περίπτωση, από το ΚΕΣΥ.
      (5) Στεατικό ασβέστιο, σαν βελτιωτικό
   (στ) Η τιμή GRADER του πολυμερούς πρέπει να μην υπερβαίνει το 20, το δε σημείο τήξης να μην είναι κατώτερο από 110°C.
2. Το Πολυβινυλοχλωρίδιο (PVC), εφόσον χρησιμοποιείται σαν υλικό που προορίζεται να έλθει σε επαφή με τρόφιμα, πρέπει γενικά να πληροί τους παρακάτω όρους:
   (α) Να είναι χρωματισμένο μόνο με τις επιτρεπόμενες χρωστικές του άρθρου 26.
   (β) Να μην περιέχει φωσφορικό τρικρεσύλιο (TRICRESYL-PHOSPHATE) ή άλλες επικίνδυνες χημικές ενώσεις, που προστίθενται για να προσδόσουν πλαστικότητα στο προϊόν αυτό.
   (γ) Να μην παρουσιάζει φθορισμό στις υπεριώδεις ακτίνες[2].
   (δ) Τα διαλυτά συστατικά αυτού ανά επιφάνεια 100 τετρ. εκατοστών και για επίδραση 48 ωρών στη θερμοκρασία των 20°C να μην υπερβαίνουν τα παρακάτω όρια:
   Σε νερό: 1 χιλιοστόγραμμο
   Σε πεντάνιο: 1 χιλιοστόγραμμο
   Σε έλαια και λιπαρές, γενικά ύλες: 1/3 του χιλιοστογράμμου
   (ε) Να μην περιέχει ενώσεις οχτυλικού κασσιτέρου (octyltin) ήτοι Di(N-octyl)tin, s,s-Bis (isooctylmercaptanate) και Di(N-octyl) tin Malate πολυμερές, ούτε σε ίχνη[1].
   (στ) Η περιεκτικότητα σε μονομερές βινυλοχλωρίδιο των υλικών και αντικειμένων από πολυμερή ή συμπολυμερή βινυλοχλωριδίου που πρόκειται να έλθουν ή έχουν έλθει σε επαφή με τρόφιμα, δεν πρέπει να είναι ανωτέρα του ενός χιλιοστογράμμου ανά χιλιόγραμμο έτοιμου προϊόντος.
   Τα παραπάνω υλικά και αντικείμενα πρέπει να μη μεταφέρουν στα τρόφιμα με τα οποία είναι ή έχουν έλθει σε επαφή ανιχνεύσιμη ποσότητα μονομερούς βινυλοχλωριδίου, του ορίου ανίχνευσης καθοριζόμενου σε 0,01 χιλιοστόγραμμα ανά χιλιόγραμμο[3].
3. Το Πολυστυρένιο (Πολυοστυρόλιο ή Πολυστερίνη), εφόσον χρησιμοποιείται σαν υλικό που προορίζεται να έλθει σε επαφή με τρόφιμα, πρέπει γενικά να πληροί τους παρακάτω όρους:
   (α) Να χρησιμοποιούνται οι δύο βασικοί τύποι αυτού, δηλαδή ο κρυσταλλικός (γενικής χρήσης) και ο ενισχυμένος με συνθετικό ελαστικό Σ.Β.Ρ. ή με άλλο συμπολυμερές στυρολίου-βουταδιενίου.
   (β) Να είναι χρωματισμένο μόνο με τις επιτρεπόμενες χρωστικές του άρθρου 26.
   (γ) Η περιεκτικότητά του σε μονομερές στυρόλιο να μην υπερβαίνει το 0,4%.
   (δ) Επιτρεπόμενες ύλες παρασκευής προϊόντων από πολυστυρόλιο είναι οι εξής:
      (1) Παραφινέλαιο, που να πληροί τους όρους του F.D.A. και της Αμερικανικής Φαρμακοποιΐας; σε ποσοστό όχι ανώτερο του 4,5%.
      (2) Ελαστικό S.B.R., συμπολυμερές στυρολίου-βουταδιενίου, στην πλέον καθαρή μορφή και σε ποσοστό όχι ανώτερο του 10%.
      (3) Αντιοξειδωτικό Β.Η.Τ. (2,6-δι-τετρα-βουτυλο-παράκρεζόλη) σημείου τήξης κατ' ελάχιστο 69,3°C, σε ποσοστό όχι ανώτερο του 0,02%.
      (4) Κερί, ACRA-WAX, που πληροί τους όρους των DIN 51556 και 53403 και απαλλαγμένο πολυκυκλικών υδρογονανθράκων (όπως 3,4 βενζοπυρενίου, 1,2,5,6 διβενζανθρακενίου, 20 μεθυλοχλωροδιαιθυλενίου κ.λπ.) σε ποσοστό όχι ανώτερο του 0,03%.

Άρθρο 28

Ειδικοί όροι ανθεκτικότητας των πλαστικών υλών εσωτερικής επικάλυψης δοχείων.

1. Οι πλαστικές ύλες για την επικάλυψη της εσωτερικής επιφάνειας των κάθε φύσης δοχείων συσκευασίας που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα, εκτός αυτών από χαρτί, πρέπει να πληρούν τους ρητά καθοριζόμενους όρους στην παρακάτω παράγραφο 4, που αφορούν την επιτρεπόμενη έκταση προσβολής των υλών αυτών κατά την κατεργασία τους κάτω από αυστηρά καθορισμένες συνθήκες με διαλυτικά μέσα, όπως περιγράφεται στην παράγραφο 3.
Οι πρότυπες αυτές συνθήκες δοκιμασίας, καθορίζονται ανάλογα από τις συνθήκες μελλοντικής χρησιμοποίησης των δοχείων συσκευασίας και από τη φύση των συσκευαζομένων τροφίμων σ' αυτά.

(1) Αποφ. ΑΧΣ 2209/71, ΦΕΚ 935/Β/71, «περί προσωρινής αναστολής».
(2) Αποφ. ΑΧΣ 3221/79, ΦΕΚ 58/Β/81 «περί περιεκτών τροφίμων από πλαστικές ύλες». (Αναστέλλεται το εδ. γ της παραγράφου 2).
(3) Αποφ. ΑΧΣ 1976/85, ΦΕΚ 49/Β/86 «Έγκριση προσθήκης στο Β' μέρος του Κ.Τ.Π. Κεφ. Κ και παρ. ΚΙ, με σκοπό τη συμμόρφωση προς την οδ. 81/432/ΕΟΚ και το παράρτ. της, 4 L167/6,24.6.81 και συμπλήρωση της παρ. 2 του άρθ. 27 του Κ.Τ.Π.

2. Όλα τα είδη τροφίμων κατατάσσονται, ανάλογα με τη φύση και τις ιδιότητές τους, στις εξής κατηγορίες:
ΚΥ: «Κανονικά υδατικά», μη όξινα προϊόντα (τιμή PH ανώτερη από 5), τα οποία μπορούν να περιέχουν γαλακτώματα ελαίου μέσα σε νερό καθώς και αλάτι ή ζάχαρη ή και τα δύο.
ΟΥ: «Όξινα, υδατικά» προϊόντα (τιμή PH κατώτερη από 5) και κατά τα λοιπά όπως ανωτέρω (ΚΥ).
ΕΕ: Περιέχοντα «ελεύθερο έλαιο» (ή λίπος) υδατικά προϊόντα, κανονικά ή όξινα, τα οποία μπορούν να περιέχουν γαλακτώματα νερού εντός ελαίου καθώς και αλάτι.
ΓΥΕ: Προϊόντα γάλακτος που αποτελούνται από «γαλάκτωμα νερού σε έλαιο».
ΓΕΥ: Γάλα και λοιπά προϊόντα του που αποτελούνται από «γαλάκτωμα ελαίου σε νερό».
Λ: «Λιπαρές» ύλες μικρής περιεκτικότητας σε υγρασία.
ΑΠ: «Αλκοολούχα ποτά» κάθε είδους.
ΕΛΠ: «Ελεύθερα Αλκοόλης Ποτά» κάθε είδους.
ΑΡΤ: Προϊόντα «αρτοποιΐας».
ΣΞ: «Στερεά Ξηρά», για τα οποία καμιά δοκιμασία δε χρειάζεται.

3. Οι πρότυπες συνθήκες κατεργασίας με διαλυτικά μέσα, με την οποία ελέγχεται η ανθεκτικότητα των παραπάνω πλαστικών υλών, σύμφωνα με τα αναφερόμενα στην παραπάνω παράγραφο 1, καθορίζονται στον παρακάτω πίνακα:

| Συνθήκες Μελλοντικής Χρήσης Δοχείων | Κατηγορία Τροφίμων (παραγρ. 2) | Πρότυπες σε Νερό | Συνθήκες σε Επτάνιο | Κατεργασίας σε 8% Αλκοόλη |
|---|---|---|---|---|
| 1. Θερμική αποστείρωση σε υψηλή θερμοκρασία π.χ. (πάνω από 100°C) | (α) ΚΥ, ΓΕΥ | 121°, 2ώρ. | - | - |
| | (β) ΕΕ, ΓΥΕ, ΑΡΤ | 121°, 2ώρ. | 65°, 2 ώρ. | - |
| 2. Αποστείρωση με νερό που βράζει | (α) ΟΥ | 100°, 30΄λ. | - | - |
| | (β) ΕΕ, ΑΡΤ | 100°, 30΄λ. | 50°, 30΄λ. | - |
| 3. Πλήρωση εν θερμώ ή παστερίωση σε θερμ. (πάνω από 65°C) | (α)ΕΕ, ΓΥΕ | πλήρωση εν | 50°, 15΄λ. | - |
| | (β) ΟΥ, ΓΕΥ | θερμώ και ψύξη σε 38° | - | - |
| | (γ) Λ | - | 50°, 15΄λ. | - |
| 4. Πλήρωση εν θερμώ ή παστερίωση σε θερμ. κάτω από 65°C | (α) ΟΥ, ΓΕΥ, ΕΛΠ | 65°, 2 ώρ. | - | - |
| | (β) ΕΕ, ΓΥΕ | 65°, 2 ώρ. | 38°, 30΄λ. | - |
| | (γ) Λ | - | 38°, 30΄λ. | - |
| | (δ) ΑΠ | - | - | 65°, 2 ώρ. |
| 5. Πλήρωση και διατήρηση σε συνήθη θερμοκρασία | (α) ΚΥ, ΟΥ, ΓΕΥ, ΕΛΠ | 50°, 24 ώρ. | - | - |
| | (β) ΕΕ, ΓΥΕ | 50°, 24 ώρ. | 22°, 30΄λ. | - |
| | (γ) Λ, ΑΡΤ | - | 22°, 30΄λ. | - |
| | (δ) ΑΠ | - | - | 50°, 24 ώρ. |
| 6. Διατήρηση με ψύξη, χωρίς προηγούμενη θερμική κατεργασία μέσα στο δοχείο | (α) ΚΥ, ΟΥ, ΕΕ, ΓΥΕ, ΓΕΥ, ΕΛΠ, ΑΡΤ | 22°, 48 ώρ. | - | - |
| | (β) ΑΠ | - | - | 22°, 48 ώρ. |
| 7. Διατήρηση με κατάψυξη, χωρίς προηγούμενη θερμική κατεργασία μέσα στο δοχείο | ΚΥ, ΟΥ, ΕΕ, ΓΕΥ, ΑΡΤ | 220°, 24 ώρ. | | |
| 8. Διατήρηση με κατάψυξη έτοιμων τροφών, που προορίζονται να θερμανθούν μέσα στο δοχείο κατά την στιγμή της χρήσης τους | (α) ΚΥ, ΟΥ, ΓΕΥ | 100°, 30΄λ. | | |
| | (β) ΕΕ, ΓΥΕ, ΑΡΤ | 100°, 30΄λ. | 50°, 30΄λ. | |

Η κατεργασία με επτάνιο δεν χρησιμοποιείται προκειμένου για δοχεία που φέρουν οποιαδήποτε επίστρωση με κηρό.

4. Το εν ξηρώ σε χλωροφόρμιο διαλυτό κλάσμα του εχχυλίσματος το οποίο λαμβάνεται με τις κατεργασίες που περιγράφονται στην παρακάτω παράγραφο 3, μετά από διόρθωση ως προς τον ελαϊκό ψευδάργυρο, πρέπει να μην υπερβαίνει τα παρακάτω όρια:
(α) Για επίστρωση δοχείου χωρητικότητας μικρότερης του γαλλονιού (3,78 λίτρα) και που προσφέρεται να χρησιμοποιηθεί για μία και μόνο φορά, το παραπάνω διαλυτό σε χλωροφόρμιο εχχύλισμα πρέπει να μην υπερβαίνει τα 0,078 χιλιοστόγραμμα ανά τετραγωνικό εκατοστόμετρο, ούτε τα 0,005% της σε χιλιοστόγραμμα ύδατος χωρητικότητας του δοχείου διαιρουμένης δια της επιφάνειας που έρχεται σε επαφή με το τρόφιμο εκφρασμένης σε τετραγωνικά εκατοστά.
(β) Για επίστρωση δοχείου χωρητικότητας μεγαλύτερης του γαλονιού και που προορίζεται να χρησιμοποιηθεί για μια και μόνο φορά, να μην υπερβαίνει τα 0,280 χιλιοστόγραμμα ανά τετραγωνικό εκατοστόμετρο, ούτε τα 0,005% της παραπάνω καθοριζόμενης ποσότητας στο εδάφιο (α).
(γ) Για επίστρωση δοχείου οποιουδήποτε μεγέθους που προορίζεται για επαναλαμβανόμενη χρήση, να μην υπερβαίνει τα 2,80 χιλιοστόγραμμα ανά τετραγωνικόν εκατοστόμετρο ούτε τα 0,005% της παραπάνω καθοριζόμενης ποσότητας στο εδάφιο (α).
(δ) Για επίστρωση οποιασδήποτε άλλης επιφάνειας μη εφαρμοζόμενης σε δοχείο, η οποία έρχεται σε επαφή με τα τρόφιμα και προορίζεται για επαναλαμβανόμενη χρήση, να μην υπερβαίνει απλώς τα 2,80 χιλιοστόγραμμα ανά τετραγωνικόν εκατοστόμετρο.

## ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ III

## ΠΡΟΣΘΕΤΕΣ ΥΛΕΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

## Άρθρο 29

### Διάκριση και Γενικοί Όροι Χρησιμοποίησης Πρόσθετων Υλών

1. Στην τάξη των πρόσθετων υλών τροφίμων, σύμφωνα με τον ορισμό που δόθηκε στο άρθρο 2 του παρόντος Κώδικα, περιλαμβάνονται ύλες που αποσκοπούν κατά κανόνα (με εξαίρεση τις χρωστικές) στη συντήρηση των τροφίμων στα οποία προστίθενται, είτε άμεσα (όπως π.χ. μικροβιοκτόνα συντηρητικά και τα αντιοξειδωτικά) είτε έμμεσα με την βελτίωση ή σταθεροποίηση μερικών φυσικών ιδιοτήτων ή της φυσικής κατάστασης των τροφίμων ή με ρύθμιση της οξύτητας αυτών κατά τρόπο που δυσχεραίνει οπωσδήποτε την ανάπτυξη μικροοργανισμών ή άλλων αλλοιώσεων και, γενικά, κατά τρόπο που έχει εποικοδομητικά αποτελέσματα στους οργανοληπτικούς χαρακτήρες τους και στην ικανότητα διατήρησης αυτών αναλλοίωτων γενικά κατά την παραμονή ή επεξεργασία.
2. Ανάλογα με τη δράση και τον ειδικό σκοπό για τον οποίο χρησιμοποιούνται οι πρόσθετες ύλες των τροφίμων, διακρίνονται στις εξής κατηγορίες:
   α) Συντηρητικές ουσίες
   β) Αντιοξειδωτικές ουσίες
   γ) Γαλακτοματοποιητές, σταθεροποιητές και πηκτωματογόνα
   δ) Όξινες και βασικές ουσίες
   ε) Βελτιωτικά των αλεύρων
   στ) Χρωστικές
   ζ) Άλλες πρόσθετες ύλες
3. Η χρησιμοποίηση και το ποσοστό προσθήκης πρόσθετης ύλης σε κάθε είδος τροφίμου καθορίζονται στα αντίστοιχα άρθρα του παρόντος Κώδικα, που αφορούν τα διάφορα είδη τροφίμων, απαγορευμένης πάντως, ρητά, κάθε χρησιμοποίησης πρόσθετων υλών με σκοπό την συγκάλυψη μειονεκτημάτων ή ακαταλληλότητας κάποιου τροφίμου ή που μπορεί με οποιονδήποτε τρόπο να δημιουργήσει παραπλανητική εντύπωση για τη σύσταση αυτού.
4. Η προσθήκη σε τρόφιμο πρόσθετης ύλης που περιλαμβάνεται στο Κεφάλαιο αυτό, χωρίς ρητή προς τούτο μνεία στα περί τροφίμου αυτού σχετικά άρθρα του παρόνα Κώδικα, είναι δυνατό να επιτραπεί αποκλειστικά και μόνο μετά από έγκριση του ΑΧΣ διαφορετικά θεωρείται σαν πράξη επικίνδυνη για τη δημόσια υγεία και διώκεται σαν τέτοια.
5. Η προσθήκη σε τρόφιμο επιτρεπόμενης πρόσθετης ύλης, αλλά σε ποσοστό μεγαλύτερο από αυτό που καθορίζεται στα σχετικά για κάθε είδος τροφίμου άρθρα του παρόντα Κώδικα, είναι δυνατόν να επιτραπεί αποκλειστικά και μόνο μετά από έγκριση του ΑΧΣ, διαφορετικά θεωρείται σαν πράξη επικίνδυνη για τη δημόσια υγεία και διώκεται σαν τέτοια.
6. Η χρήση άλλων πρόσθετων υλών, εκτός από τις περιλαμβανόμενες στο παρόν Κεφάλαιο είναι δυνατόν να επιτραπεί αποκλειστικά και μόνο μετά από έγκριση του ΑΧΣ και, κατά περίπτωση του ΚΕΣΥ, και μόνο για ύλες των κατηγοριών των άρθρων 33, 34 & 36, διαφορετικά θεωρείται σαν πράξη επικίνδυνη για τη δημόσια υγεία και διώκεται σαν τέτοια(2).
7. Οι πρόσθετες ύλες τροφίμων των κατηγοριών των άρθρων 33, 34 & 36 πρέπει να διατίθενται στην κατανάλωση αυτούσιες, όχι υπό μορφή μιγμάτων και πάντοτε σε συσκευασία στην οποία, εκτός από τις καθοριζόμενες στο άρθρο 11 ενδείξεις, πρέπει απαραίτητα να αναγράφονται και τα εξής:
   (α) Η διεθνώς καθιερωμένη από το FAO/WHO χημική ονομασία της ουσίας μόνη ή κάτω από την εμπορική ονομασία, η οποία όμως σε καμμιά περίπτωση δεν πρέπει να είναι παραπλανητική.
   (β) Η καθαρότητα της ουσίας εκφρασμένη σε περιεχτικότητα επί τοις εκατό.
   (γ) Ο χαρακτηρισμός που αφορά τον σκοπό χρήσης π.χ. «Συντηρητικό τροφίμων», κ.λ.π.(2).
8. Προσφορά στην κατανάλωσή προσθέτων υλών σε μορφή μιγμάτων επιτρέπεται, αποκλειστικά και μόνο εφ' όσον αυτό ρητά ορίζεται στα σχετικά άρθρα του παρόντος Κεφαλαίου, διαφορετικά αποκλειστικά και μόνο μετά από έγκριση από το ΑΧΣ και, κατά περίπτωση από το ΚΕΣΥ.
   Και στις δύο πάντως τις περιπτώσεις πρέπει στη συσκευασία τέτοιας φύσης μιγμάτων προσθέτων υλών να αναγράφονται όλα τα συστατικά με τη χημική ονομασία τους που έχει καθιερωθεί διεθνώς όπως και η επί τοις εκατό περιεκτικότητα των προσθέτων υλών στο μίγμα, για τις οποίες καθορίζονται στον Κώδικα ανώτατα επιτρεπόμενα όρια(2).
9. Η έγκριση του ΑΧΣ για τις περιπτώσεις που αναφέρονται παραπάνω στις παραγράφους 4, 5, 6 & 8 χορηγείται μετά από σχετική αίτηση, στην οποία πρέπει απαραίτητα να παρέχονται τα ακόλουθα στοιχεία:
   (α) Περιγραφή της πρόσθετης ύλης, το χημικόν και τυχόν εμπορικό όνομα αυτής, η μέθοδος παρασκευής της, οι φυσικές και χημικές ιδιότητες, η σύνθεση και οι χαρακτηριστικές της αντιδράσεις.
   (β) Δήλωση του ποσοστού της ουσίας που θα προστεθεί στο τρόφιμο όπως και οδηγίες και υποδείξεις που αφορούν τη χρήση της.
   (γ) Όπου υπάρχει ανάγκη, μια δοκιμασμένη μέθοδος ποσοτικού προσδιορισμού της ουσίας στο τρόφιμο.
   (δ) Δεδομένα, από τα οποία να προκύπτει ότι η ουσία αυτή έχει το επιδιωκόμενο φυσικό ή τεχνικό αποτέλεσμα.
   (ε) Λεπτομερή δεδομένα, από τα οποία να προκύπτει, ότι η ουσία είναι ασφαλής με τις προτεινόμενες συνθήκες χρήσης της.
   (στ) Δεδομένα από τα οποία να φαίνεται η ποσότητα της ουσίας, που παραμένει μέσα στο τρόφιμο κατά τη βιομηχανική του παρασκευή.
   (ζ) Δείγματα της συσκευασίας.
   (η) Δείγματα της ουσίας και, εάν υπάρχει ανάγκη και δείγμα του τροφίμου που περιέχει αυτή την ουσία.
10. (Καταργήθηκε με το άρθρο 17 του ΠΔ 535/83 ΦΕΚ 208 Τ.Α' το οποίο παρατίθεται στο τέλος του Κεφαλαίου).
11. Οι πρόσθετες ύλες τροφίμων πρέπει να διατίθενται στην κατανάλωση στην καθαρή τους μορφή απαλλαγμένες από κάθε γενικά επιβλαβή πρόσμιξη. Από άποψη καθαρότητας και γενικά χαρακτηριστικών, αυτές πρέπει να πληρούν τους όρους που περιλαμβάνονται στα οικεία άρθρα του παρόντος Κεφαλαίου(2).
12. Απαγορεύεται η διαφήμιση των προσθέτων υλών τροφίμων πέραν από τον αποκλειστικό σκοπό, για τον οποίο ρητά επιτρέπεται η χρήση τους.
13. Οι επί της συσκευασίας ενδείξεις στη συσκευασία τροφίμων, που περιέχουν πρόσθετες ύλες πρέπει να πληρούν τις σχετικές γενικές και ειδικές διατάξεις, που αναφέρονται στο άρθρο 11 του παρόντα Κώδικα.
14. Η συσκευασία, δειγματοληψία και χημική εξέταση των ουσιών αυτών, πέραν από αυτά που αναφέρονται στο παρόν κεφάλαιο, πρέπει να ενεργείται σύμφωνα με τα αναφερόμενα στις Γενικές Διατάξεις του παρόντα Κώδικα (Κεφάλαιο Ι).
15. Σε περίπτωση παράβασης των διατάξεων του άρθρου αυτού, το ΑΧΣ ή και κατά περίπτωση το ΚΕΣΥ αποφαίνεται για την επικινδυνότητα για τη Δημόσια Υγεία του τροφίμου στο οποίο έχει προστεθεί η πρόσθετη ύλη ή ουσία, ανάλογα με το είδος του τροφίμου, το είδος της πρόσθετης ύλης ή ουσίας και το ποσοστό προσθήκης αυτής(1).

## Άρθρο 30

### Συντηρητικές ουσίες

(Καταργήθηκε με το άρθρο 17 του Π.Δ. 535/83, ΦΕΚ 208 τ.Α', το οποίο παρατίθεται στο τέλος του Κεφαλαίου).

## Άρθρο 31

### Αντιοξειδωτικές ουσίες

(Καταργήθηκε με το άρθρο 17 του Π.Δ. 535/83, ΦΕΚ 208 τ.Α', το οποίο παρατίθεται στο τέλος του Κεφαλαίου).

## Άρθρο 32

### Γαλακτοματοποιητές, Σταθεροποιητές και Πηκτοματογόνα

(Καταργήθηκε με το άρθρο 17 του Π.Δ. 535/83, ΦΕΚ 208 τ.Α' το οποίο παρατίθεται στο τέλος του Κεφαλαίου).

---

(2) Π.Δ/γμα 535/83, ΦΕΚ 208/Α'/83 «Προσαρμογή της νομοθεσίας προς τις οδηγίες της 23ης Οκτωβρίου 1962, 64/54/ΕΟΚ, 65/66/ΕΟΚ, 70/357/ΕΟΚ και 74/329/ΕΟΚ όπως αυτές τροποποιήθηκαν, που αναφέρονται στις πρόσθετες ύλες για τρόφιμα».

(1) Αποφ. ΑΧΣ 3732/78, ΦΕΚ 818/Β/79 «Περί συμπληρώσεως των άρθρων 3 (παρ. 8) και 29 του Κ.Τ.Π.».

(2) Π.Δ/γμα 535/83, ΦΕΚ 208/Α'/83 «Προσαρμογή της νομοθεσίας προς τις οδηγίες της 23ης Οκτωβρίου 1962, 64/54/ΕΟΚ, 65/66/ΕΟΚ, 70/357/ΕΟΚ και 74/329/ΕΟΚ όπως αυτές τροποποιήθηκαν, που αναφέρονται στις πρόσθετες ύλες για τρόφιμα».

Άρθρο 33

Όξινες και Βασικές Ουσίες

1. Ως «όξινες και βασικές ουσίες» νοούνται χημικές ουσίες, με την προσθήκη των οποίων στα τρόφιμα επιτυγχάνεται είτε ο επιθυμητός βαθμός οξύτητας ή αλκαλικότητας αυτών ή ευνοϊκές, γενικά, συνθήκες επεξεργασίας τους.
2. Σαν τέτοιες ουσίες νοούνται και επιτρέπονται οι εξής:
   (α) Οξεικό οξύ και οξεικό νάτριο
   (β) Κιτρικό οξύ, κιτρικό ασβέστιο, κιτρικό κάλιο, κιτρικό νάτριο, μονόξινο και διόξινο κιτρικό αμμώνιο και νάτριο.
   (γ) Φουμαρικό οξύ και τα μετά νατρίου, καλίου και ασβεστίου άλατα αυτού.
   (δ) Γλυκονικό οξύ και τα μετά νατρίου και ασβεστίου άλατα αυτού.
   (ε) Μηλικό οξύ
   (στ) Γαλακτικό οξύ και τα μετ' ασβεστίου και νατρίου άλατα αυτού.
   (ζ) Τρυγικό οξύ, όξινο τρυγικό νάτριο και όξινο τρυγικό κάλιο.
   (η) Φωσφορικά άλατα αμμωνίου, νατρίου, καλίου και ασβεστίου.
   (θ) Υδροχλωρικό οξύ (παρασκευή αμυλοσιροπίου)
   (ι) Θειϊκό οξύ (παρασκευή αμυλοσιροπίου)
   (ια) Ανθρακικό αμμώνιο
   (ιβ) Όξινο ανθρακικό αμμώνιο
   (ιγ) Ανθρακικό ασβέστιο
   (ιδ) Οξείδιο του ασβεστίου
   (ιε) Ανθρακικό μαγνήσιο
   (ιστ) Οξείδιο του μαγνησίου
   (ιζ) Ανθρακικό νάτριο
   (ιη) Όξινο ανθρακικό νάτριο
   (ιθ) Όξινο ανθρακικό κάλιο
   (κ) Αμμωνία
   (κα) Υδροξείδιο του καλίου
   (κβ) Υδροξείδιο του νατρίου
3. Οι παραπάνω ουσίες προστίθενται σε τέτοια ποσοστά, ώστε να εξυπηρετούνται αποκλειστικά και μόνο οι σκοποί, για τους οποίους χρησιμοποιούνται.
4. Τα χρησιμοποιούμενα μηλικό και γαλακτικό οξύ, πρέπει να είναι L (+) μορφής και όχι D (-), το δε μηλικό οξύ να είναι απαλλαγμένο μηλεϊνικού οξέος.

Άρθρο 34(1)

Πρόσθετα αλεύρων

1. Οι ουσίες που επιτρέπεται να χρησιμοποιούνται ως πρόσθετα των αλεύρων διακρίνονται στις παρακάτω κατηγορίες:
2. Βελτιωτικά αλεύρων
   Ως «βελτιωτικά αλεύρων» χαρακτηρίζονται ουσίες των οποίων η χρήση αποσκοπεί στο να αποκτήσουν τα άλευρα τις κατάλληλες τεχνολογικές ιδιότητες, που επιτρέπουν τη βελτίωση της παραγωγής και των οργανοληπτικών χαρακτήρων των τελικών προϊόντων.
   Ως τέτοιες ουσίες θεωρούνται και επιτρέπονται οι εξής:
   α' L-ασκορβικό οξύ (Ε 300): μέγιστο ποσοστό χρήσης 0,3‰ στο αλεύρι. Τούτο δεν επιτρέπεται να δηλώνεται ως βιταμίνη C.
   β' Κιτρικό οξύ (Ε 330) ή Τρυγικό οξύ (Ε 334): μέγιστο ποσοστό χρήσης, 1‰ στο αλεύρι.
   γ' Λεκιθίνη (Ε 322): μέγιστο ποσοστό χρήσης 2‰ στο αλεύρι.
   δ' Υδροχλωρική L-κυστεΐνη: μέγιστο ποσοστό χρήσης, 0,05‰ στο αλεύρι. Η Υδροχλωρική L-κυστεΐνη δεν επιτρέπεται να δηλώνεται ως πρόσθετο αμινοξύ.
   Απαγορεύεται η χρησιμοποίησή της σε άλευρα που προορίζονται για πώληση απ' ευθείας στον καταναλωτή (λιανική πώληση).
   Ειδικά κριτήρια καθαρότητας της υδροχλωρικής L-κυστεΐνης:
   - Περιεκτικότητα: όχι μικρότερη από 98% και όχι μεγαλύτερη από 102% σε $C_3H_7NO_2S$, HCL υπολογιζόμενη επί ξηράς ουσίας.
   - Υδροχλωρικό οξύ: όχι λιγότερο από 22% και όχι περισσότερο από 23,5%, υπολογιζόμενο επί ξηράς ουσίας.
   - Ειδική στροφική ικανότητα: (α) $D^{20}$ + 5° + 8°, υπολογιζόμενη επί ξηράς ουσίας και προσδιοριζόμενη σε διάλυμα 8G ξηρής ουσίας σε 100 ML κανονικού διαλύματος υδροχλωρικού οξέος.
   - Απώλεια κατά την ξήρανση: όχι λιγότερη από 9% και όχι περισσότερη από 12%, υπολογιζόμενη σε θερμοκρασία περιβάλλοντος κατά τη διάρκεια 24 ωρών και σε πίεση όχι μεγαλύτερη από 5 ΜΜ υδραργύρου.
   - Τέφρα: όχι μεγαλύτερη από 0,1% σε θερμοκρασία 800° ± 25°C.
   - Μέγιστη περιεκτικότητα σε επικίνδυνα μέταλλα: Αρσενικό, 3mg/kg, μόλυβδος 10 mg/kg, σε λοιπά (σε μόλυβδο) 20 mg/kg.
   ε' Ορθοφωσφορικό μονοασβέστιο (Ε341 i): μέγιστο ποσοστό χρήσης 2,5‰ στο αλεύρι.
3. Ένζυμα
   α' α-αμυλάση (FUNGAL A-AMYLASE, από ASPERGILLUS NIGER ή ASPERGILLUS ORYZAE).
   Χρησιμοποιείται σε ποσότητες που καθορίζονται από την καλή παραγωγική πρακτική.
   β' Πρωτεολυτικά ένζυμα (Από ASPERGILUS ORYZAE ή BACILLUS SUPTILIS) Χρησιμοποιείται σε προϊόντα μπισκοτοποιΐας, κραχερς, κ.λπ, σε ποσότητες που καθορίζονται από την καλή παραγωγική πρακτική.
4. Ουσίες που δεν θεωρούνται μεν ως πρόσθετα αλεύρων, των οποίων όμως η χρησιμοποίηση συντελεί στη βελτίωση των ιδιοτήτων τους.
   α' Γλουτένη εξαιρετικής ποιότητας.
   Χρησιμοποιείται σε ποσότητες που καθορίζονται από την καλή παραγωγική πρακτική.
   β' Βυνάλευρα (διαστατική βύνη): μέγιστο ποσοστό χρήσης 0,3% στο αλεύρι.
   γ' Εκχυλίσματα βυναλεύρων, σε σκόνη ή σιρόπια.
   Χρησιμοποιούνται σε ποσότητες που καθορίζονται από την καλή παραγωγική πρακτική.
5. Διογκωτικά
   Για τη χημική διόγκωση αλεύρων που προορίζονται κυρίως για την παραγωγή προϊόντων ζαχαροπλαστικής (κέικ, βουτήματα, διάφορα γλυκά κ.ά.) επιτρέπεται να χρησιμοποιούνται οι παρακάτω χημικές ουσίες.
   α' Χημικές ουσίες βασικού χαρακτήρα που παρέχουν $CO_2$ ή $NH_3$
   - Όξινο ανθρακικό νάτριο (σόδα αρτοποιΐας) $NaHCO_3$
   - Όξινο ανθρακικό αμμώνιο, $NH_4HCO_3$
   - Ουδέτερο ανθρακικό αμμώνιο $(NH_4)_2CO_3$
   Οι παραπάνω χημικές ουσίες πρέπει να είναι φαρμακευτικής καθαρότητας.
   β' Μίγματα διογκωτικών ουσιών (BAKING POWDERS)
   Επιτρέπεται η παραγωγή και διάθεση στην κατανάλωση καταλλήλων μιγμάτων σε σκόνη, όξινου ανθρακικού νατρίου $(NaHCO)_3$ με τις παρακάτω χημικές ουσίες όξινου χαρακτήρα, μαζί και με αδρανή συσταστικά (αραιωτικά), όπως άλευρα, άμυλα, γαλακτικό ασβέστιο και ανθρακικό ασβέστιο.
   - Τρυγικό οξύ (Ε344)
   - Όξινο τρυγικό κάλιο (κρεμόριο ή κρεμοτάρταρο (Ε 336 ι)
   - Ορθοφωσφορικό μονοασβέστιο $Ca(H_2PO_4)_2$, άνυδρο ή μονοένυδρο Ε 341)
   - Δισόξινο πυροφωσφορικό νάτριο, $Na_2H_2P_2O_7$ (Ε 450 (α) – (ι)).
   - Όροι που πρέπει να πληρούν τα μίγματα των διογκωτικών ουσιών (BAKING POWDERS).

   Το ποσοστό των αδρανών συστατικών (αραιωτικών) δεν πρέπει να είναι μεγαλύτερο από το 40% του βάρους του μίγματος.
   Το ποσοστό του γαλακτικού και ανθρακικού ασβεστίου δεν πρέπει να είναι μεγαλύτερο από 20% του βάρους του μίγματος.
   Η αναλογία των συστατικών του μίγματος πρέπει να είναι τέτοια, ώστε τούτο θερμαινόμενο στους 100-120°C να ελευθερώνει τουλάχιστον 13,4% $CO_2$ (κατά βάρος) και να μην παραμένει περισσότερο από 4,3% όξινο ανθρακικό νάτριο ($NaHCO_3$.
   Στη συσκευασία τους πρέπει να φέρουν όλες τις ενδείξεις που καθορίζονται στην παράγραφο 9 του παρόντος άρθρου.
6. Γαλακτοματοποιητές, σταθεροποιητές, πυκνωτικά και πηκτικά μέσα.
   Ως γαλακτοματοποιητές, σταθεροποιητές, πυκνωτικά και πηκτικά μέσα, επιτρέπεται να χρησιμοποιούνται τα περιλαμβανόμενα στο παρ/μα VIII του 535/83 Π.Δ., πλην των Ε 339, Ε 340, Ε 341 και Ε 450, σε συνολικό μέγιστο ποσοστό χρήσης 1%, στο τελικό προϊόν, το καθένα μόνο του ή σε μίγμα μεταξύ τους.
7. Συντηρητικά.
   Για την προστασία από μικροβιακές προσβολές, των τυποποιημένων και προσυσκευασμένων προϊόντων αρτοποιΐας και ζαχαροπλαστικής, όπως ζυμάρια για φύλλα κρούστας, σφολιάτα, καταΐφι (φιδές), ψωμί τοστ σε φέτες, αρτοσκευάσματα με υγρασία πάνω από

(1) Απόφαση Α.Χ.Σ. 679/86 ΦΕΚ 249/87/Τ.Β' «Έγκριση για τα βελτιωτικά αλεύρων - Πρόσθετα για την αρτοποιία και ζαχαροπλαστική - Σκευάσματα τούτων».

20% και παρόμοια προϊόντα, επιτρέπεται να χρησιμοποιούνται τα παρακάτω συντηρητικά.

α') Σορβικό οξύ και άλατά του (Ε 200, Ε 201, Ε 202, Ε 203): μέγιστο ποσοστό χρήσης 0,1% στο τελικό προϊόν, το καθένα μόνο του ή σε μίγμα μεταξύ τους.

β') Προπιονικό οξύ και άλατά του (Ε 280, Ε 281, Ε 282, Ε 283): μέγιστο ποσοστό χρήσης 0,3% στο τελικό προϊόν, το καθένα μόνο του ή σε μίγμα μεταξύ τους.

γ') Οξικό οξύ και άλατά του (Ε 260, Ε 261, Ε 262, Ε 263): μέγιστο ποσοστό χρήσης 0,3% στο τελικό προϊόν, το καθένα μόνο του ή σε μίγμα μεταξύ τους.

δ') Επιτρέπεται η χρησιμοποίηση των παραπάνω συντηρητικών σε μίγμα μεταξύ τους, σε συνολικό μέγιστο ποσοστό χρήσης 0,3% στο τελικό προϊόν, χωρίς όμως τα σορβικά να υπερβαίνουν το 0,1% στο τελικό προϊόν.

ε') Τα συντηρητικά της παραγράφου αυτής δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιούνται για τη συντήρηση προϊόντων αρτοποιΐας και ζαχαροπλαστικής που προορίζονται να καταναλωθούν μέσα σε 24 ώρες από την παραγωγή τους, όπως τυρόπιτες, κρουασάν, κουλούρια, γλυκίσματα κ.λπ.

(Σχετικές αποφάσεις Α.Χ.Σ. 603/85 και 347/85, ΦΕΚ 751/Β/12.12.85).

8. Μίγματα προσθέτων αλεύρων.

Επιτρέπεται η παρασκευή και διάθεση στην κατανάλωση μιγμάτων αποτελουμένων από τα πρόσθετα αλεύρων που περιλαμβάνονται στο παρόν άρθρο, μαζί και με πρόσθετα ή και άλλα τρόφιμα, από τα επιτρεπόμενα για τα προϊόντα αρτοποιΐας και ζαχαροπλαστικής, στα ειδικά για αυτά επί μέρους άρθρα του Κώδικα Τροφίμων.

Οι όροι που πρέπει να πληρούν τα μίγματα προσθέτων αλεύρων που διατίθενται στο εμπόριο καθορίζονται στην επόμενη παράγραφο.

9. Όροι διάθεσης στο εμπόριο των προσθέτων αλεύρων, και των μιγμάτων τούτων.

α') Τα πρόσθετα αλεύρων και τα μίγματα τούτων, όταν διατίθενται στο εμπόριο για χονδρική πώληση, όχι απ' ευθείας στον τελικό καταναλωτή, πρέπει να φέρουν στη συσκευασία τους τις παρακάτω ενδείξεις, οι οποίες πρέπει να είναι ευδιάκριτες, ευανάγνωστες και ανεξίτηλες.

β') Την ονομασία αυτού, όταν διατίθενται μεμονωμένα ή την ονομασία κάθε συστατικού, όταν διατίθενται σε μίγματα, όπως αυτή καθορίζεται στο άρθρο αυτό, καθώς και τον αριθμό ΕΟΚ, κατά φθίνουσα σειρά της κατά βάρος αναλογίας κάθε συστατικού στο σύνολο.

Η παρουσία άλλων ουσιών ή συστατικών τροφίμων στις απόλυτα αναγκαίες ποσότητες για τη διευκόλυνση της τυποποίησης, διάλυσης, αραίωσης κ.λπ., δεν επηρεάζει την ονομασία του προϊόντος, αλλά πρέπει και αυτά να δηλώνονται στα μίγματα κατά φθίνουσα σειρά της κατά βάρος αναλογίας κάθε συστατικού στο σύνολο.

γ') Συγκεκριμένη αναφορά για το είδος του προϊόντος αρτοποιΐας και ζαχαροπλαστικής για το οποίο προορίζεται.

δ') Τις τυχόν ειδικές συνθήκες εναποθήκευσης.

ε') Οδηγίες και αναλογία χρήσης.

στ') Αναγνωριστικό αριθμό ομάδας (BATCH) ή παρτίδας (LOT).

ζ') Ένδειξη για την εκατοστιαία αναλογία κάθε συστατικού που υπόκειται σε ποσοτικό περιορισμό όταν περιέχεται στο τελικό προϊόν ή επαρκή στοιχεία για τη σύνθεση του μίγματος, ώστε ο αγοραστής να είναι σε θέση να συμμορφώνεται με τις διατάξεις που ισχύουν για το τελικό τρόφιμο.

Όταν ο ίδιος ποσοτικός περιορισμός ισχύει και για ομάδα συστατικών που χρησιμοποιείται μόνη της ή σε συνδυασμό, η εκατοστιαία αναλογία του συνδυασμού μπορεί να αποδίδεται με μία μόνο τιμή.

η') Το όνομα ή την εμπορική επωνυμία και τη διεύθυνση του παρασκευαστή ή του συσκευαστή ή ενός υπεύθυνου για την πώληση προϊόντος.

θ') Την καθαρή ονομαστική ποσότητα σε μονάδες βάρους ή όγκου.

ι') Κατά παρέκκλιση από την παρ. α', οι ενδείξεις ε'), ζ') και θ') μπορούν να περιέχονται στα σχετικά εμπορικά έγγραφα που αφορούν στην αποστολή και που προσκομίζονται πριν ή κατά την παραλαβή, με την προϋπόθεση ότι θα αναγράφεται σε εμφανή θέση επάνω στη συσκευασία ή στα δοχεία που περιέχουν το προϊόν η ένδειξη «για παραγωγή τροφίμων, όχι για λιανική πώληση».

ια') Τα πρόσθετα αλεύρων και τα μίγματα τούτων, όταν διατίθενται στο εμπόριο για λιανική πώληση απ' ευθείας στον τελικό καταναλωτή, πρέπει να φέρουν στην επισήμανσή τους, όλες τις προηγούμενες ενδείξεις, πλην της στ') και ζ'), ως και την χρονολογία ελάχιστης διατηρησιμότητας αυτού, σύμφωνα με την 2206/85 απ. ΑΧΣ (ΦΕΚ 49/Β/19.2.86).

Άρθρο 35

Χρωστικές ουσίες τροφίμων

1. Καταργήθηκε με το άρθρο 17 του Π.Δ. 535/83 ΦΕΚ 208/83τ.Α', το κείμενο του οποίου παρατίθεται στο τέλος του Κεφαλαίου. Παραμένει μόνο η διάκριση σε φυσικές και συνθετικές χρωστικές.

Φυσικές χρωστικές

| | |
|---|---|
| Ε 100 | Κουρκουμάς (κουρκουμίνη) |
| Ε 101 | Λακτοφλαβίνη (ριβοφλαβίνη) |
| Ε 120 | Κοχενίλλη (καρμινικό οξύ) |
| Ε 140 | Χλωροφύλλες |
| Ε 141 | Σύμπλοκο χαλκού των χλωροφύλλων και χλωροφυλλινών |
| Ε 150 | Καραμελόχρωμα |
| Ε 153 | Φυτικός ιατρικός άνθρακας |
| Ε 160 | A) άλφα, βήτα, γάμα καροτίνια<br>B) Μπιξίνη (Νορμπιξίνη) ROCOU ANNATO<br>C) Καφανθίνη (καφορουμπίνη)<br>D) Λυκοπίνιο<br>E) 8'-βήτα-απο-καροτενόλη (C30)<br>F) Αιθυλεστέρας του 8'-βήτα-απο-καροτινικού οξέος (C30) |
| Ε 161 | Ξανθοφύλλες<br>α) φλαβοξανθίνη<br>β) λουτεΐνη<br>γ) κρυπτοξανθίνη<br>δ) ρουμπιξανθίνη<br>ε) βιολοξανθίνη<br>στ) ροδοξανθίνη<br>ζ) κανταξανθίνη |
| Ε 162 | Κόκκινη χρωστική τεύτλων (μπετανίνη) |
| Ε 163 | Ανθοκυάνες |
| Ε 170 | Ανθρακικό ασβέστιο |
| Ε 171 | Διοξείδιο του τιτανίου |
| Ε 172 | Οξείδια και υδροξείδια του σιδήρου. Φυσικές (του τρισθενούς σιδήρου) |
| Ε 173 | Αργίλιο |
| Ε 174 | Άργυρος |
| Ε 175 | Χρυσός |

Συνθετικές χρωστικές

| | |
|---|---|
| Ε 102 | Ταρτραζίνη |
| Ε 104 | Κίτρινο κινολίνης |
| Ε 110 | Κιτρινοπορτοκαλί S |
| Ε 122 | Αζορουμπίνη |
| Ε 123 | Αμαράνθη |
| Ε 124 | Ερυθρό κοχενίλλης Α |
| Ε 127 | Ερυθροζίνη |
| Ε 131 | Μπλε πατέντ V |
| Ε 132 | Ινδικοτίνη |
| Ε 142 | Πράσινο όξινο λαμπρό BS (πράσινο λισσαμίνης) |
| Ε 151 | Μαύρο λαμπρό BN |
| Ε 180 | PIGMENT RUBIS (Λιθορουμπίνη) |

2. Το ανώτατο επιτρεπόμενο ποσοστό προσθήκης στα τρόφιμα καθορίζεται για τις συνθετικές χρωστικές σε 0,2‰, και για τις φυσικές χρωστικές μέχρι την επίτευξη της επιθυμητής απόχρωσης[1].
3. (Καταργήθηκε με το άρθρο 17 του ΠΔ 535/83, ΦΕΚ 208/83 τ.Α').
4. (Καταργήθηκε με το άρθρο 17 του ΠΔ 535/83, ΦΕΚ 208/83 τ.Α').
5. (Ακυρώθηκε με την απόφ. 1239/74 Σ.τ.Ε.).
6. (Καταργήθηκε με το άρθρο 17 του ΠΔ 535/83, ΦΕΚ 208/83 τ.Α').

(1) Αποφ. ΑΧΣ 885/72, ΦΕΚ 397/Β'/72, «Περί τροποποιήσεως και συμπληρώσεως της υπ' αριθ. 3000/70 απόφ. ΑΧΣ».

7. (Καταργήθηκε με το άρθρο 17 του ΠΔ 535/83, ΦΕΚ 208/83, τ.Α').
8. Οι προτιθέμενοι να φέρουν στην κατανάλωση τρόφιμο στο οποίο έχουν προστεθεί χρωστικές, οφείλουν να το δηλώνουν με τη λέξη «χρωματισμένο» απαγορευομένων των ενδείξεων «εμπορικώς σύνηθες», «αβλαβές» ή παρόμοιων ενδείξεων. Η δήλωση αυτή τίθεται έτσι ώστε να είναι σαφώς ορατή και ευανάγνωστη.
α) Για τρόφιμα και ποτά, που φέρονται στην κατανάλωση συσκευασμένα ή μέσα σε δοχεία ή φιάλες, πάνω στα μέσα συσκευασίας.
β) Για τρόφιμα και ποτά, που φέρονται στην κατανάλωση χύμα, πάνω στις πινακίδες τιμών ή κοντά στο εμπόρευμα, κατά τρόπον ώστε αυτό να γίνεται σαφώς αντιληπτό από τον καταναλωτή.
γ) Για περιπτώσεις προσφοράς φαγητών ή ποτών σε εστιατόρια κ.λπ. στους καταλόγους φαγητών.
δ) Στις περιπτώσεις που οι καταναλωτές ζουν σε ιδρύματα και όπου η διατροφή τους ευρίσκεται υπό ιατρική επίβλεψη, αρκεί η γνωστοποίηση των χρωματισμένων τροφίμων και ποτών να γίνεται σε έναν από τους υπεύθυνους ιατρούς του ιδρύματος.

Άρθρο 36

Άλλες Πρόσθετες Ύλες Τροφίμων

1. Εκτός από τις περιλαμβανόμενες κατηγορίες προσθέτων υλών τροφίμων στα προηγούμενα άρθρα του παρόντος Κεφαλαίου, καμιά φορά χρησιμοποιούνται για επίτευξη διαφόρων ειδικών σκοπών, μερικές άλλες πρόσθετες ύλες, που δεν μπορούν σαφώς να καταταγούν σε μία από τις παραπάνω κατηγορίες. Μία τέτοια επιτρεπόμενη πρόσθετη ύλη, είναι το γλουταμινικό οξύ, που χρησιμοποιείται με τη μορφή του όξινου γλουταμινικού νατρίου (SODIUM GLUTAMATE) και του οποίου η χρήση απαγορεύεται στις τροφές βρεφών.
2. Σαν πρόσθετες ύλες τροφίμων, σύμφωνα με τα παραπάνω, μπορούν επίσης να θεωρηθούν οι περιλαμβανόμενες στο επόμενο Κεφάλαιο αρτυματικές και αρωματικές ύλες και μάλιστα, από αυτές, τα αιθέρια έλαια, τα εκχυλίσματα φυσικών αρωματικών υλών και οι συνθετικές αρωματικές ύλες (απομιμήσεις). Οι συνθήκες και οι όροι χρησιμοποίησης των εν λόγω αρωματικών υλών, καθορίζονται λεπτομερώς στο επόμενο Κεφάλαιο του παρόντα Κώδικα.
3. Απαγορεύεται η διάθεση στην κατανάλωση γλουταμινικού οξέος και αλάτων αυτού, καθώς επίσης και καρυκευμάτων σε μορφή σκόνης ή διαλύματος, που περιέχουν γλουταμινικό οξύ ή άλατά του για τη χρησιμοποίησή τους στα φαγητά ως βελτιωτικών γεύσης.(1)

ΠΡΟΕΔΡΙΚΟ ΔΙΑΤΑΓΜΑ ΑΡΙΘΜ. 535/83 (ΦΕΚ 208/83 τευχ. Α' και ΦΕΚ 34/84 τ.Α').

Προσαρμογή της νομοθεσίας προς τις οδηγίες της 23ης Οκτωβρίου 1962, 64/54/ΕΟΚ, 65/66/ΕΟΚ, 70/357/ΕΟΚ και 74/329/ ΕΟΚ όπως αυτές τροποποιήθηκαν, που αναφέρονται στις πρόσθετες ύλες για τρόφιμα.

Ο ΠΡΟΕΔΡΟΣ
ΤΗΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑΣ

Έχοντας υπόψη:

1. Τις διατάξεις των άρθρων 4 παρ. 1 και 5 του Ν. 1338/83 «περί εφαρμογής του Κοινοτικού δικαίου» (ΦΕΚ 34/τ.Α/17.3.1983).

2. Τις διατάξεις του άρθρου 2 του Ν. 945/79 «περί κυρώσεως της Συνθήκης Προσχωρήσεως της Ελλάδος εις την Ευρωπαϊκή Οικονομική Κοινότητα και την Ευρωπαϊκή Κοινότητα Ατομικής Ενέργειας ως και της συμφωνίας «περί προσχωρήσεως της Ελλάδος εις την Ευρωπαϊκή Κοινότητα Άνθρακος και Χάλυβος».

3. Τις διατάξεις του άρθρου 3 του Ν. 1104/80 «περί εκπροσωπήσεως της Ελλάδος στις Ευρωπαϊκές Κοινότητες, ιδρύσεως Διπλωματικών και Προξενικών Αρχών και ρυθμίσεως άλλων συναφών οργανωτικών θεμάτων» (ΦΕΚ 298/τ.Α/291 280) σε συνδυασμό με την παράγραφο 1 του άρθρου 3 του Π.Δ. 574/1982 «Ανακατανομή των αρμοδιοτήτων των Υπουργείων» (ΦΕΚ 104/τ.Α/30.8.82).

4. Την με αρ. 791/83 γνωμοδότηση του Συμβουλίου της Επικρατείας μετά από πρόταση των Υπουργών Εθνικής Οικονομίας, Οικονομικών, Γεωργίας, Εμπορίου, Υγείας και Προνοίας.

(1) Απόφ. ΑΧΣ 1957/85, ΦΕΚ 289/Β/86 «Προσθήκη παρ. 3 στο άρθρ. 36 του Κ.Τ.Π. «Έτεραι Πρόσθετοι Ύλαι Τροφίμων».

Αποφασίζουμε:

Άρθρο 1

Σκοπός του Διατάγματος

Σκοπός του Διατάγματος είναι η προσαρμογή της νομοθεσίας της σχετικής με πρόσθετες ύλες για τρόφιμα προς εκείνη των Ευρωπαϊκών Κοινοτήτων σύμφωνα με τις παρακάτω Οδηγίες που αφορούν:

1) Χρωστικές ουσίες τροφίμων, ήτοι, Οδηγία του Συμβουλίου της 23.10.1962 ειδ. έκδοση 03/001 σελ. 71 όπως τροποποιήθηκε με τις Οδηγίες 65/469/ΕΟΚ ειδ. έκδοση 03/001 σελ. 193, 67/653/ΕΟΚ ειδ. έκδοση 03/003 σελ. 6, 68/419/ΕΟΚ ειδ. έκδοση 03/004 σελ. 55, 70/358/ΕΟΚ ειδ. έκδοση 03/005 σελ. 135, 76/399/ΕΟΚ ειδ. έκδοση 03/015 σελ. 44, 78/144/ΕΟΚ ειδ. έκδοση 03/020 σελ. 92 και την Πράξη Προσχωρήσεως του Βασιλείου της Δανίας... παρ. 1, κεφ. XI, σελ. 3989 (Α ΦΕΚ 170/27.7.79).

2) Συντηρητικά, ήτοι, Οδηγία 64/54/ΕΟΚ ειδ. έκδοση 03/001 σελ. 89 όπως τροποποιήθηκε με τις Οδηγίες 65/569/ΕΟΚ ειδ. έκδοση 03/001 σελ. 197, 66/722/ΕΟΚ ειδ. έκδοση 03/002 σελ. 75, 67/427/ΕΟΚ ειδ. έκδοση 03/002 σελ. 120, 68/420/ΕΟΚ ειδ. έκδοση 03/004 σελ. 56, 70/359/ΕΟΚ ειδ. έκδοση 03/005 σελ. 137, 71/160/ΕΟΚ ειδ. έκδοση 03/006 σελ. 164, 72/2/ΕΟΚ, ειδ. έκδοση 03/007 σελ. 112, 72/444/ΕΟΚ ειδ. έκδοση 03/008 σελ. 228, 74/62/ΕΟΚ ειδ. έκδοση 03/010 σελ. 134, 74/394/ΕΟΚ ειδ. έκδοση 03/011 σελ. 27, 76/462/ΕΟΚ ειδ. έκδοση 03/015 σελ. 80, 76/629/ΕΟΚ ειδ. έκδοση 03/016 σελ. 87, 78/145/ΕΟΚ ειδ. έκδοση 03/020 σελ. 95, 79/40/ΕΟΚ ειδ. έκδοση 03/023 σελ. 254 και την Πράξη Προσχωρήσεως του Βασιλείου της Δανίας... παρ. 1, Κεφ. XI, σελ. 3990 και την Οδηγία 65/66/ΕΟΚ ειδ. έκδοση 03/001 σελ. 162 όπως τροποποιήθηκε με τις Οδηγίες 67/428/ΕΟΚ ειδ. έκδοση 03/002 σελ. 129 και 76/463/ΕΟΚ ειδ., έκδοση 03/015 σελ. 91.

3) Αντιοξειδωτικά, ήτοι, Οδηγία 70/357/ΕΟΚ ειδ. έκδοση 03/ 005 σελ. 130 και Διορθωτική ΕΕ 22.1.72 Ν. 18/12 όπως τροποποιήθηκε με τις Οδηγίες 74/412/ΕΟΚ ειδ. έκδοση 03/011 σελ. 40, 78/ 143/ΕΟΚ ειδ. έκδοση 03/020 σελ. 90 και την Πράξη Προσχωρήσεως του Βασιλείου της Δανίας... Παρ. 1, Κεφ. XI, σελ. 3991 και την Οδηγία 78/664/ΕΟΚ ειδ. έκδοση 03/022 σελ. 126.

4) Γαλακτοματοποιητές - σταθεροποιητές - πυκνωτικά και πηκτικά μέσα, ήτοι, Οδηγία 74/329/ΕΟΚ ειδ. έκδοση 03/011 σελ. 10 όπως τροποποιήθηκε με τις Οδηγίες 78/612/ΕΟΚ ειδ. έκδοση 03/022 σελ. 32, 80/597/ΕΟΚ ειδ. έκδοση 13/009 σελ. 127 και την Οδηγία 78/ 663/ΕΟΚ ειδ. έκδοση 03/022 σελ. 104.

Άρθρο 2

Χρωστικές ύλες για τρόφιμα

1. Χρωστικές ύλες για τρόφιμα χαρακτηρίζονται ύλες ή χημικές ενώσεις που η προσθήκη τους σε τρόφιμα έχει σκοπό την επίτευξη επιθυμητού χρωματισμού. Αυτές διακρίνονται σε φυσικές χρωστικές (φυτικής ή ζωικής προέλευσης) και σε συνθετικές χρωστικές (παρασκευαζόμενες συνθετικά).

2. Ως χρωστικές ύλες για τρόφιμα χρησιμοποιούνται μόνον οι ουσίες που περιλαμβάνονται στο Παράρτημα 1. Δεν μπορεί να απαγορευτεί γενικά η χρήση των ουσιών αυτών για το χρωματισμό τροφίμων.

3. Η χρωστική ύλη Ε 180 επιτρέπεται να χρησιμοποιηθεί αυτούσια ή σε μίγμα με κερί παραφίνης ή άλλες αβλαβείς ουσίες αποκλειστικά για τη χρήση επικαλύματος τυριών.

4. Οι ουσίες που περιλαμβάνονται στο Παράρτημα Ι και προορίζονται να χρησιμοποιηθούν σε τρόφιμα πρέπει να πληρούν τα γενικά κριτήρια καθαρότητας όπως αυτά καθορίζονται στο άρθρο 4 και τα ειδικά κριτήρια καθαρότητας σύμφωνα με το Παράρτημα ΙΙΙ του παρόντος.

5. Το Διάταγμα αυτό δεν αφορά φυσικές ουσίες, ή ύλες που χρησιμοποιούνται σε τρόφιμα για τις αρωματικές, γευστικές ή θρεπτικές ιδιότητές τους και που επιπλέον έχουν χρωστική ικανότητα, όπως π.χ. το ερυθρό πιπέρι (πάπρικα), ο κουρκουμάς, ο κρόκος (ζαφουρά) και το ξύλο σαντάλ.

Επίσης δεν αφορά χρωστικές ύλες που χρησιμοποιούνται:
α) για χρώση κελύφους αυγών, καπνών και κατεργασμένων καπνών,
β) για σφράγισμα κρεάτων, εσπεριδοειδών, επικαλύμματος τυριών, αυγών και άλλων εξωτερικών και συνήθως μη βρώσιμων μερών τροφίμων.

Κατά παρέκκλιση μπορεί να επιτραπεί η χρήση σε τρόφιμα των ουσιών που περιλαμβάνονται στο α μέρος του Παραρτήματος ΙΙ του παρόντος για τη διάλυση ή αραίωσή τους στα προϊόντα του β μέρους του ίδιου Παραρτήματος.

6. Το Διάταγμα αυτό ισχύει και για τις τσίχλες εφόσον είναι χρωματισμένες.

Άρθρο 3

Ουσίες για διάλυση ή αραίωση των χρωστικών

1. Μόνον οι παρακάτω ουσίες επιτρέπεται να χρησιμοποιηθούν για αραίωση ή διάλυση των χρωστικών υλών που περιλαμβάνονται στο παράρτημα I: Ανθρακικό και όξινο ανθρακικό νάτριο, χλωριούχο νάτριο, θειϊκό νάτριο, γλυκόζη, ζαχαρόζη, δεξτρίνες, λακτόζη, άμυλα, αιθανόλη, γλυκερίνη, σορβίτης, εδώδιμα λίπη και έλαια, κερί μελισσών, νερό, κιτρικό οξύ, τρυγικό οξύ, γαλακτικό οξύ, ζελατίνη, πηκτίνες και αλγινικά άλατα αμμωνίου, νατρίου και καλίου, επίσης και εστέρες του L - ασκορβικού οξέος με μη διακλαδισμένης αλύσσου λιπαρά οξέα, με 14,16 και 18 άτομα άνθρακα αποκλειστικά για τις χρωστικές ύλες Ε 160 και 161.

2. Οι ουσίες που χρησιμοποιούνται για διάλυση και αραίωση των χρωστικών υλών πρέπει να πληρούν τα κριτήρια καθαρότητας του άρθρου 4 παρ. 1 και παρ. 2 εδάφ. β).

Άρθρο 4

Γενικά κριτήρια καθαρότητας των χρωστικών

Οι χρωστικές ύλες που περιλαμβάνονται στο Παράρτημα I, εκτός αν προβλέπεται διαφορετικά από τα ειδικά κριτήρια καθαρότητας, πρέπει να πληρούν τα παρακάτω γενικά κριτήρια καθαρότητας.

1. Ανόργανες προσμίξεις.

α) Να μην περιέχουν αρσενικό περισσότερο από 5 mg/Kg και μόλυβδο περισσότερο από 20 mg/Kg.

β) Να μην περιέχουν αντιμόνιο, χαλκό, χρώμιο, ψευδάργυρο και θειϊκό βάριο περισσότερο από 100 mg/Kg το καθένα χωριστά και το σύνολό τους να μην είναι μεγαλύτερο από 200 mg/Kg.

γ) Να μην περιέχουν ανιχνεύσιμες ποσότητες καδμίου, υδραργύρου, σεληνίου, τελουρίου, θαλίου, ουρανίου, χρωμικών και διαλυτών ενώσεων βαρίου.

2. Οργανικές προσμίξεις.

α) Να μην περιέχουν 2-ναφθυλαμίνη, βενζιδίνη, αμινο-4-διφαινύλιο (ξενυλαμίνη) και παράγωγά τους.

β) Να μην περιέχουν πολυκυκλικούς αρωματικούς υδρογονάνθρακες.

γ) Οι συνθετικές οργανικές χρωστικές ύλες να μην περιέχουν ελεύθερες αρωματικές αμίνες περισσότερο από 0,01%.

δ) Οι συνθετικές οργανικές χρωστικές ύλες να μην περιέχουν ενδιάμεσα προϊόντα σύνθεσης εκτός από ελεύθερες αρωματικές αμίνες, περισσότερο από 0,5%.

ε) Οι συνθετικές οργανικές χρωστικές ύλες να μην περιέχουν συνοδευτικές χρωστικές ύλες (ισομερή, ομόλογα κ.λπ.) περισσότερο από 4%.

ζ) Οι σουλφονικές οργανικές χρωστικές ύλες να μην περιέχουν εκχυλίσιμες με αιθέρα ουσίες, περισσότερο από 0,2%.

Άρθρο 5

Ενδείξεις στη συσκευασία των χρωστικών

Πάνω στη συσκευασία και τους περιέκτες των ουσιών που περιλαμβάνονται στο Παράρτημα I και προορίζονται να χρησιμοποιηθούν σε τρόφιμα πρέπει απαραίτητα, κατά τη διακίνηση και εμπορία τους, να αναγράφονται οι παρακάτω ενδείξεις:

α) Το όνομα και η διεύθυνση του κατασκευαστή ή ενός πωλητή εγκαταστημένου σε χώρα της Κοινότητας.

β) Ο αριθμός της ή των χρωστικών υλών σύμφωνα με την αρίθμηση της ΕΟΚ όπως αναφέρεται στο Παράρτημα I.

γ) Η ένδειξη «χρωστική ύλη για τρόφιμα». Η ένδειξη αυτή πρέπει να αναγράφεται απαραίτητα ελληνικά ή και ελληνικά.

Άρθρο 6

Συντηρητικά

1. Συντηρητικά χαρακτηρίζονται οι ουσίες που η προσθήκη τους σε τρόφιμα έχει σκοπό την προστασία τους από τις αλλοιώσεις που οφείλονται σε μικροοργανισμούς.

2. Ως συντηρητικά χρησιμοποιούνται μόνον οι ουσίες που περιλαμβάνονται στο Παράρτημα IV και σύμφωνα με τους όρους που καθορίζονται σ' αυτό.

3. Για τη συντήρηση ορισμένων τροφίμων με υποκαπνισμό επιτρέπεται η χρησιμοποίηση, αποκλειστικά, ξύλων ή ξυλωδών φυτών, σε φυσική κατάσταση με την προϋπόθεση ότι ο υποκαπνισμός δεν δημιουργεί κινδύνους για τη δημόσια υγεία. Απαγορεύεται η χρησιμοποίηση ξύλων ή φυτών εμποτισμένων, χρωματισμένων, ρητινούχων, βερνικωμένων ή κατεργασμένων με παρόμοιο τρόπο.

4. Κατά παρέκκλιση της παρ. 2 επιτρέπεται η χρήση της εξαμεθυλενοτετραμίνης στις εξής περιπτώσεις:

α) Σε διατηρημένα ψάρια και προϊόντα αλιείας, με PH πάνω από 4,5 με την προϋπόθεση ότι το προϊόν που φέρεται στην κατανάλωση δεν περιέχει εξαμεθυλενοτετραμίνη περισσότερο από 500 χιλιοστόγραμμα ανά χιλ/μο.

β) Σε χαβιάρι και άλλα αυγά ψαριών εκτός τα καπνιστά με την προϋπόθεση ότι το προϊόν που φέρεται στην κατανάλωση δεν περιέχει εξαμεθυλενοτετραμίνη περισσότερο από 1 γραμμάριο ανά χιλιόγραμμο.

5. Οι διατάξεις του άρθρου αυτού δεν αφορούν:

α) Προϊόντα που χρησιμοποιούνται ως τρόφιμα αλλά που μπορεί να έχουν επί πλέον και συντηρητικές ιδιότητες όπως το ξύδι, το αλάτι, η αιθυλική αλκοόλη, τα εδώδιμα έλαια και τα ζάχαρα.

β) Τη νισίνη.

γ) Τα προϊόντα που χρησιμοποιούνται για περικάλυψη τροφίμων.

δ) Προϊόντα που προορίζονται για την καταπολέμηση οργανισμών επιβλαβών για τα φυτά και φυτικά προϊόντα.

ε) Προϊόντα που έχουν αντιμικροβιακή δράση και χρησιμοποιούνται για την κατεργασία του πόσιμου νερού.

ζ) Τα αντιοξειδωτικά.

6. Η δειγματοληψία και οι αναλύσεις για την ανίχνευση και του προσδιορισμό του διφαινυλίου, της ορθοφαινυλοφαινόλης, και του ορθοφαινυλοφαινολικού νατρίου μέσα και πάνω στα εσπεριδοειδή πραγματοποιούνται σύμφωνα με τις διατάξεις των Παραρτημάτων I, II, III, και IV της Οδηγίας 67/427/ΕΟΚ ειδ. έκδοση 03/0002 σελ. 120.

Άρθρο 7

Κριτήρια καθαρότητας συντηρητικών

Οι ουσίες που περιλαμβάνονταιι στο Παράρτημα IV και προορίζονται να χρησιμοποιηθούν σε τρόφιμα πρέπει να πληρούν:

α) Τα παρακάτω γενικά κριτήρια καθαρότητας:

– Να μην περιέχουν επικίνδυνες από τοξικολογική άποψη ποσότητες οποιουδήποτε στοιχείου και ιδιαίτερα βαρέων μετάλλων.

– Να μην περιέχουν αρσενικό περισσότερο από 3 χιλιοστόγραμμα ανά χιλιόγραμμο και μόλυβδο περισσότερο από 10 χιλιοστόγραμμα ανά χιλιόγραμμο.

– Να μην περιέχουν, εκτός από τις εξαιρέσεις που προβλέπονται από τα ειδικά κριτήρια καθαρότητας, χαλκό και ψευδάργυρο συνολικά περισσότερο από 50 χιλιοστόγραμμα ανά χιλιόγραμμο, από τα οποία ο ψευδάργυρος να μην υπερβαίνει τα 25 χιλιοστόγραμμα ανά χιλιόγραμμο.

β) Τα ειδικά κριτήρια καθαρότητας για τα συντηρητικά περιλαμβάνονται στο Παράρτημα V του παρόντος.

Άρθρο 8

Ενδείξεις στη συσκευασία των συντηρητικών

1. Πάνω στη συσκευασία και τους περιέκτες των ουσιών που περιλαμβάνονται στο Παράρτημα IV και προορίζονται να χρησιμοποιηθούν σε τρόφιμα σύφμωνα με το άρθρο 6 παρ. 1 πρέπει απαραίτητα, κατά τη διακίνησή τους και εμπορία τους, να αναγράφονται οι παρακάτω ενδείξεις:

α) Το όνομα και η διεύθυνση του παρασκευαστή ή ενός πωλητή υπεύθυνου κατά τη Νομοθεσία Κράτους μέλους της Ευρωπαϊκής Κοινότητας για τα εντός της Κοινότητας παραγόμενα προϊόντα και, για τα εισαγόμενα από τρίτες χώρες, το όνομα και η διεύθυνση του παρασκευαστή και του αντιπροσώπου.

β) Ο αριθμός και η ονομασία των ουσιών όπως αναγράφονται στο Παράρτημα IV.

γ) Η ένδειξη «για τρόφιμα (περιορισμένη χρήση)».

δ) Σε περίπτωση μίγματος συντηρητικών με άλλα προϊόντα η εκατοστιαία αναλογία του συντηρητικού και η ονομασία του άλλου προϊόντος.

2. Οι ενδείξεις των υποπαραγράφων β, γ και δ της προηγούμενης παραγράφου πρέπει να αναγράφονται ελληνικά ή και ελληνικά.

Άρθρο 9

Αντιοξειδωτικά

1. Αντιοξειδωτικά χαρακτηρίζονται οι ουσίες που η προσθήκη τους σε τρόφιμα έχει σκοπό την προστασία τους από αλλοιώσεις που οφείλονται σε οξείδωση όπως π.χ. αλλοιώσεις λιπαρών υλών, μεταβολές χρώματος τροφίμων που προκαλούνται από αυτοξείδωση.

2. Ως αντιοξειδωτικά χρησιμοποιούνται μόνον οι ουσίες που περιλαμβάνονται στο Παράρτημα VI (μέρη I-III) οι οποίες μπορεί να διαλύονται ή να αραιώνονται με ουσίες που περιλαμβάνονται στο Παράρτημα VI. (μέρος IV).

Άρθρο 10

Κριτήρια καθαρότητας αντιοξειδωτικών

Οι ουσίες που περιλαμβάνονται στο Παράρτημα VI και προορίζονται να χρησιμοποιηθούν σε τρόφιμα πρέπει να πληρούν:

α) Τα παρακάτω γενικά κριτήρια καθαρότητας:

- Να μην περιέχουν αρσενικό περισσότερο από 3 χιλιοστόγραμμα ανά χιλιόγραμμο και μόλυβδο περισσότερο από 10 χιλιοστόγραμμα ανά χιλιόγραμμο.
- Να μην περιέχουν χαλκό και ψευδάργυρο, συνολικά περισσότερο από 50 χιλιοστόγραμμα ανά χιλιόγραμμο από τα οποία ο ψευδάργυρος να μην υπερβαίνει τα 25 χιλιοστόγραμμα ανά χιλιόγραμμο, εκτός από τις εξαιρέσεις που προβλέπονται από τα ειδικά κριτήρια καθαρότητας.
- Να μην περιέχουν προσδιορίσιμα ίχνη επικίνδυνων από τοξικολογική άποψη στοιχείων και ιδιαίτερα άλλων βαρέων μετάλλων, εκτός από τις εξαιρέσεις που προβλέπονται από τα ειδικά κριτήρια καθαρότητας.

β) Τα ειδικά κριτήρια καθαρότητας σύμφωνα με το Παράρτημα VII του παρόντος.

Άρθρο 11

Ενδείξεις στη συσκευασία των αντιοξειδωτικών

1. Κατά τη διακίνηση και εμπορία των ουσιών που περιλαμβάνονται στο Παράρτημα VI (μέρη I–III) και προορίζονται να χρησιμοποιηθούν σε τρόφιμα σύμφωνα με το άρθρο 9 παρ. 1 πρέπει απαραίτητα πάνω στη συσκευασία και τους περιέκτες να αναγράφονται οι παρακάτω ενδείξεις:
   α) Το όνομα και η διεύθυνση του παρασκευαστή ή ενός πωλητή υπεύθυνου σύμφωνα με τη νομοθεσία του κράτους – μέλους όπου είναι εγκαταστημένος ή του εισαγωγέα όταν πρόκειται για εισαγόμενα προϊόντα από τρίτες χώρες.
   β) Ο αριθμός και η ονομασία των ουσιών όπως αναγράφονται στο Παράρτημα VI.
   γ) Η ένδειξη «για τρόφιμα (περιορισμένη χρήση)».
   δ) Στην περίπτωση μίγματος ουσιών που περιλαμβάνονται στο Παράρτημα μεταξύ τους ή με άλλες ουσίες.
   - Η ονομασία κάθε συστατικού ή κατά περίπτωση ο αριθμός του, όπως αναγράφεται στο Παράρτημα VI.
   - Η εκατοστιαία αναλογία, όταν πρόκειται για μια ή περισσότερες ουσίες του Παραρτήματος VI (I–III) και για την προπυλενογλυχόλη ή όταν η ένδειξη αυτή προβλέπεται από διατάξεις σχετικές με άλλες κατηγορίες πρόσθετων υλών.
2. Οι ενδείξεις της παρ. 1β, γ και δ πρέπει να αναγράφονται απαραίτητα ελληνικά ή και ελληνικά.

Άρθρο 12

Γαλακτοματοποιητές, σταθεροποιητές, πυκνωτικά μέσα και πηκτικά μέσα

1. Γαλακτοματοποιητές και σταθεροποιητές χαρακτηρίζονται οι ουσίες που η προσθήκη τους σε τρόφιμα έχει σκοπό την πραγματοποίηση ή τη διατήρηση ομοιόμορφης διασποράς δύο ή περισσοτέρρων φάσεων που δεν αναμιγνύονται μεταξύ τους.
   - Πυκνωτικά μέσα χαρακτηρίζονται οι ουσίες που η προσθήκη τους σε τρόφιμα έχει για σκοπό την αύξηση του ιξώδους.
   - Πηκτικά μέσα χαρακτηρίζονται οι ουσίες που η προσθήκη τους σε τρόφιμα έχει για σκοπό τη δημιουργία ζελατινώδους υφής.
2. Ως γαλακτωματοποιητές, σταθεροποιητές, πυκνωτικά και πηκτικά μέσα τροφίμων χρησιμοποιούνται μόνον οι ουσίες που περιλαμβάνονται στο Παράρτημα VII και κατά παρέκλιση μπορεί να επιτραπούν οι ουσίες: Φωσφατίδα αμμωνίου, πολυριχινελαϊκός εστέρας της πολυγλυκερίνης, μονοστεατικός εστέρας της σορβιτάνης, μονοεαυρικός εστέρας της σορβιτάνης, μονοελαϊκός εστέρας/τριστεατικός εστέρας της σορβιτάνης, μονοπαλμιτικός εστέρας της σορβιτάνης και μέχρι την 31.12.88 οι ουσίες που περιλαμβάνονται στο Παράρτημα IX του παρόντος (2).
3. Οι διατάξεις του άρθρου αυτού δεν αφορούν:
   α) Τρόφιμα με ιδιότητες γαλακτοματοποιητών, σταθεροποιητών, πυκνωτικών και πηκτικών μέσων όπως π.χ. αυγά, αλεύρι και άμυλα.
   β) Γαλακτοματοποιητές που χρησιμοποιούνται σε προϊόντα διαχωρισμού.
   γ) Οξέα, βάσεις και άλατα, τα οποία όταν προστεθούν σε τρόφιμα κατά τη διάρκεια της παρασκευής τους μεταβάλλουν ή σταθεροποιούν το PH.
   δ) Ορό αίματος, τροποποιημένα άμυλα, βρώσιμη ζελατίνη και υδρολυμένες βρώσιμες πρωτεΐνες και τα άλατά τους.
   ε) Προϊόντα που περιέχουν πηκτίνη και προέρχονται από πολτό ξερών μήλων ή από ξηραμένους φλοιούς εσπεριδοειδών ή μίγματά τους, ύστερα από κατεργασία με αραιά οξέα ακολουθούμενη από μερική εξουδετέρωση με άλατα νατρίου ή καλίου.

Άρθρο 13

Κριτήρια καθαρότητας γαλακτοματοποιητών κ.λπ.

Οι ουσίες που περιλαμβάνονται στο Παράρτημα VII και προορίζονται να χρησιμοποιηθούν σε τρόφιμα πρέπει να πληρούν:

α. Τα παρακάτω κριτήρια καθαρότητας:
   - Να μην περιέχουν επικίνδυνες από τοξικολογική άποψη ποσότητες οποιωνδήποτε στοιχείων και ειδικότερα βαρέων μετάλλων.
   - Να μην περιέχουν αρσενικό περισσότερο από 3 χιλιοστόγραμμα ανά χιλιόγραμμο και μόλυβδο περισσότερο από 10 χιλιοστόγραμμα ανά χιλιόγραμμο.
   - Να μην περιέχουν, εκτός από τις εξαιρέσεις, που προβλέπονται από τα ειδικά κριτήρια καθαρότητας, χαλκό και ψευδάργυρο συνολικά περισσότερα από 50 χιλιοστόγραμμα ανά χιλιόγραμμο από τα οποία ο ψευδάργυρος να μην υπερβαίνει τα 25 χιλιοστόγραμμα ανά χιλιόγραμμο.

β. Τα ειδικά κριτήρια καθαρότητας σύμφωνα με το Παράρτημα X του παρόντος.

γ. Επι πλέον οι ουσίες που περιλαμβάνονται στο Παράρτημα VIII με αριθμ. Ε471, Ε472, (β), Ε473, Ε474, Ε475 και Ε477 να μην περιέχουν περισσότερο από 6% από τις ουσίες με αριθμό Ε 470 υπολογισμένες σε ελαϊκό νάτριο.

δ. Οι ουσίες που περιλαμβάνονται στο Παράρτημα με αριθμούς Ε407 και Ε440 είναι δυνατό να περιέχουν για επίτευξη ορισμένου τύπου ένα ή περισσότερα ζάχαρα, όπως αυτά καθορίζονται στο υπ' αρ. 513/83 Προεδρικό Διάταγμα «Συμμόρφωση προς την Οδηγία 73/437/ΕΟΚ, σχετικά με ορισμένα ζάχαρα βρώσιμα που προορίζονται για ανθρώπινη διατροφή» (ΦΕΚ 196 τ. Α/83).

Άρθρο 14

Ενδείξεις στη συσκευασία γαλακτοματοποιητών κ.λπ.

1. Κατά τη διακίνηση και εμπορία των ουσιών που περιλαμβάνονται στο Παράρτημα VIII και προορίζονται να χρησιμοποιηθούν σε τρόφιμα σύμφωνα με το άρθρο 12 παρ. 1 πρέπει απαραίτητα πάνω στη συσκευασία και τους περιέκτες να αναγράφονται οι παρακάτω ενδείξεις:
   α) Το όνομα και η διεύθυνση του παρασκευαστή ή ενός πωλητή υπεύθυνου σύμφωνα με τη νομοθεσία του Κράτους – Μέλους όπου διαμένει ή του εισαγωγέα για προϊόντα από τρίτες χώρες.
   β) Ο αριθμός και η ονομασία της ουσίας, όπως αναγράφεται στο Παράρτημα VIII και στην περίπτωση ουσιών που περιέχουν ζάχαρα για επίτευξη ορισμένου τύπου, σύμφωνα με το άρθρο 13 (δ) την ονομασία συνοδεύει η ένδειξη «τυποποιημένου με ζάχαρα».
   γ) Η ένδειξη «για τρόφιμα (περιορισμένη χρήση)».
   δ) κατάλληλη ένδειξη για την ουσία του Παραρτήματος VIII με αριθμό Ε420 (II), όταν από υδρόλυση περιέχει ολικά ζάχαρα πάνω από 1%.
   ε) Σε περίπτωση μίγματος ουσιών που απαριθμούνται στο Παράρτημα VIII είτε αυτές έχουν σταθεροποιηθεί είτε όχι με τη βοήθεια ζαχάρων, σύμφωνα με το άρθρο 13δ, είτε μεταξύ τους είτε με άλλα πρόσθετα και ενδεχόμενα με ουσίες στις οποίες τα άλλα πρόσθετα μπορούν να διαλυθούν ή να αραιωθούν:
   - Ο αριθμός ή η ονομασία της ουσίας όπως αναγράφονται στο Παράρτημα VIII και εφόσον υπάρχει λόγος η ένδειξη της παρ. 1(β).
   - Η ονομασία όλων των άλλων πρόσθετων υλών και κατά περίπτωση των ουσιών που επιτρέπεται να χρησιμοποιούνται για διάλυση ή αραίωσή τους.
   - Η εκατοστιαία αναλογία κάθε συστατικού, όπως προβλέπεται από διατάξεις σχετικές με άλλες κατηγορίες πρόσθετων υλών.
   - Στην περίπτωση των μιγμάτων που προβλέπονται στην παράγραφο 1(ε), πρέπει υποχρεωτικά πάνω στη συσκευασία τους να αναγράφεται η ένδειξη της εκατοστιαίας αναλογίας για όσες από τις ουσίες του Παραρτήματος VIII η εθνική νομοθεσία καθορίζει ανώτατο όριο περιεκτικότητας στα τρόφιμα, εκτός εάν το ίδιο όριο ισχύει τόσο για κάθε συστατικό του μίγματος όσο και για το σύνολό τους.

– Στην περίπτωση ουσιών στις οποίες έχουν προστεθεί ζάχαρα που χρησιμοποιήθηκαν.

2. Οι ενδείξεις της παραγράφου 1β, γ, δ, ε και ζ πρέπει να αναγράφονται ελληνικά ή και ελληνικά.

Άρθρο 15

Όροι προσθήκης στα τρόφιμα

Τα τρόφιμα τα οποία μπορούν να προστεθούν οι ουσίες που ρυθμίζει το παρόν Διάταγμα και οι όροι της προσθήκης αυτής καθορίζονται στις διατάξεις τις σχετικές με κάθε είδος τροφίμου του Κώδικα Τροφίμων, Ποτών και Αντικειμένων Κοινής Χρήσεως.

Εν τούτοις οι διατάξεις αυτές δεν πρέπει να έχουν σαν αποτέλεσμα να αποκλειστεί εξ ολοκλήρου η χρησιμοποίηση στα τρόφιμα ενός από τα συντηρητικά που απαριθμούνται στο Παράρτημα IV καθώς και μιας των αντιοξειδωτικών ουσιών του Παραρτήματος VI του παρόντος.

Άρθρο 16

Το Διάταγμα αυτό:

1. Δεν αφορά προϊόντα που προορίζονται για εξαγωγή έξω από την Κοινότητα.
2. Ισχύει για εισαγόμενα προϊόντα και για προϊόντα των γαλλικών υπερποντίων εδαφών.

Άρθρον 17

Τροποποιήσεις, συμπληρώσεις, καταργήσεις διατάξεων

Στον Κώδικα Τροφίμων, Ποτών και Αντικειμένων Κοινής Χρήσης, Αποφ. ΑΧΣ 3000/70 ΦΕΚ 677/71 Τ.Β. όπως τροποποιήθηκε με τις αποφάσεις ΑΧΣ 885/72 ΦΕΚ 397/72 Τ.Β. 255/74 ΦΕΚ 290/74 Τ.Β. 2495/76, ΦΕΚ 84/77 Τ.Β. και 3732/78 ΦΕΚ 818/79 Τ.Β. γίνονται οι ακόλουθες τροποποιήσεις, συμπληρώσεις και καταργήσεις.

1. Τροποποιούνται οι παράγραφοι 6, 7, 8 και 11 του άρθρου 29 ως εξής:
   α) Στην παράγραφο 6 μετά το... «και κατά περίπτωση του ΑΥΣ» προστίθεται η φράση... «και μόνον για ύλες των κατηγοριών των άρθρων 33, 34 και 36».
   β) Η παράγραφος 7 αρχίζει... «Αι πρόσθετοι ύλαι τροφίμων των κατηγοριών των άρθρων 33, 34 και 36 δέον...»
   γ) Στη φράση «δια της ως άνω διεθνούς καθιερωθείσης» της παρ. 8, διαγράφονται οι λέξεις «ως άνω».
   δ) Στην παράγραφο 11 διαγράφεται η τελευταία φράση από ...«πλέον δε τούτων....».
2. Καταργούνται:
   Η παράγραφος 10 του άρθρου 29, τα άρθρα 30, 31, 32 και οι παράγραφοι 1 (και πίναχες) 3, 4, 6, και 7 του άρθρου 35 πλην της διάκρισης σε φυσικές και συνθετικές χρωστικές.

Άρθρο 18

Οι παραβάτες του παρόντος Π.Δ. διώκονται κατά τις διατάξεις του ισχύοντος Αγορ. Κώδικα και τιμωρούνται με τις ποινές που προβλέπονται από τα άρθρα αυτού 30 και 31 ανάλογα με την περίπτωση.

Άρθρο 19

Προσαρτώνται και αποτελούν αναπόσπαστο μέρος του παρόντος τα παραρτήματα:

Παράρτημα Ι: Το παράρτημα Ι της Οδηγίας 23.10.1962 όπως τροποποιήθηκε από τις οδηγίες 65/469/ΕΟΚ, 67/653/ΕΟΚ, 68/419/ΕΟΚ, 70/358/ΕΟΚ, 76/399/ΕΟΚ, 78/144/ΕΟΚ.

Παράρτημα ΙΙ: Το παράρτημα ΙΙ της οδηγίας 78/144/ΕΟΚ.

Παράρτημα ΙΙΙ: Το παράρτημα ΙΙΙβ της οδηγίας 23.10.1962, όπως τροποποιήθηκε από τις οδηγίες 65/469/ΕΟΚ, 67/653/ΕΟΚ και 76/399/ΕΟΚ.

Παράρτημα IV: Το παράρτημα της οδηγίας 64/54, όπως τροποποιήθηκε από τις Οδηγίες 65/569/ΕΟΚ, 66/722/ΕΟΚ, 67/427/ΕΟκ, 68/420/ΕΟΚ, 70/359/ΕΟκ, 71/160/ΕΟΚ, 72/2/ΕΟΚ, 72/444/ΕΟΚ, 74/62/ΕΟΚ, 74/394/ΕΟΚ, 76/462/ΕΟΚ, 76/629/ΕΟΚ, 78/145/ΕΟΚ, 79/40/ΕΟΚ.

Παράρτημα V: Το παράρτημα της οδηγίας 65/66/ΕΟΚ, όπως τροποποιήθηκε από τις οδηγίες 67/428/ΕΟΚ και 76/463/ΕΟΚ.

Παράρτημα VI: Το παράρτημα της οδηγίας 70/357/ΕΟΚ όπως τροποποιήθηκε από οτις οδηγίες 74/412/ΕΟΚ και 78/143/ΕΟΚ.

Παράρτημα VII: Το παράρτημα της Οδηγίας 78/664/ΕΟΚ.

Παράρτημα VIII: Το παράρτημα της Οδηγίας 78/612/ΕΟΚ, όπως τροποποιήθηκε από την οδηγία 80/597/ΕΟΚ

Παράρτημα IX: Το παράρτημα II της οδηγίας 80/597/ΕΟΚ.

Παράρτημα X: Το παράρτημα της οδηγίας 78/663/ΕΟΚ.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι.

ΧΡΩΣΤΙΚΕΣ ΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΡΟΦΙΜΑ

Οι χρωστικές ύλες που ορίζονται στο άρθρο 2 είναι αυτές που περιλαμβάνονται στα παρακάτω τρία μέρη.

Η χημική ονομασία που αναφέρεται είναι συνήθως εκείνη της ένωσης με νάτριο.

Με εξαίρεση την Ε. 180 (PIGMENT RUBIS) επιτρέπεται η χρήση του ίδιου του οξέος, των ενώσεων του με νάτριο, ασβέστιο, κάλιο και αργίλιο ακόμη και αν δεν αναφέρονται καθώς και άλλων ενώσεών του στην περίπτωση που αυτές αναφέρονται.

Επιτρέπεται επίσης η χρήση συνθετικών χημικών προϊόντων που είναι ταυτόσημα με τις περιλαμβανόμενες στο Παράρτημα χρωτικές ύλες φυσικής προέλευσης.

| Χρώμα | Αριθμηση ΕΟΚ | Κοινή ονομασία(1) | SCHULTZ CI(2) | DFG | Χημική ονομασία ή περιγραφή |
|---|---|---|---|---|---|
| | | I. Χρωστικές ύλες για χρωματισμό της μάζας και της επιφάνειας | | | |
| Κίτρινο | E100 | Κουρχουμάς (Κουρχουμίνη) | 1374(1238) 75300 | 139 | 1, 7 -δι(4υδροξυμελοθυλοξυφαινυλο) 1,6 - επταδιενο - 3,5 διόνη |
| | E101 | Λακτοφλαβίνη (Ριβοβλαβίνη) | - - | 111 | 6-7-διμεθυλο-9 (D'-1'-ριβυτολο)ισο αλλοξαζίνη, 7-8διμεθυλο (2,3,4,5-τετραϋδροξυπεντυλο 10 - ισσαλοξαζίνη. |
| | E102 | Ταρταζίνη | 737(640) 19140 | 64 | Τριvατριο άλας του 4-(4-σουλφο-1-φαινυλαζω)-1-(4-σουλφοφαινυλο)5-υδροξυ-3-πυραζολοχαρβοξυλικού οξέος |
| | E104 | Κίτρινο κινολίνης | 918 (801)(3) 47005 (3) | 97 | Δινάτριο άλας του 2-(2-κινολινο)-1-5- ινδανεδιονοδισουλφονικού οξέος που περιέχει κάποιο ποσοστό μονοσουλφουνομένων παραγώγων |
| Πορτοχαλί | E110 | Κιτρινοπορτοχαλί S | -15985 - | 29 | Δινάτριο άλας του 1-(4'-σουλφο-1' φαινυλαζω)-2-ναφθολο-6-σουλφονικού οξέος |
| Κόκκινο | E120 | Κοχενίλλη (καρμινικό οξύ) | 1381 1239 75470 | 107 | Εχχύλισμα της COCCUS CACTI με μορφή αμμωνιακών αλάτων |
| | E122 | Αζορουμπίνη | 208 (179) 74720 | 38 | Δινάτριο άλας του 2-(4-σουλφο-1-ναφθυλαζω)2-ναφθολο 3,6 δισουλφονικού οξέος |
| | E123 | Αμαράνθη | 212 (184) 16185 | 40 | Τρινάτριο άλας του 1'-4 (σουλφο-1'-ναφθυλαζω)-2 ναφθολο-3, 6 δισουλφονικού οξέος. |
| | E124 | Ερυθρό κοχενίλλης Α | 213 (185)41 16255 | 41 | Τρινάτριο άλας του 1 (4-σουλφο 1'-ναφθυλαζω)2- ναφθυλο-6,8, δισουλφονικού οξέος. |
| | E127 | Ερυθροζίνη | 887 (773) 45430 | 93 | Δινάτριο η δικάλιο άλας της τετραϊωδοφλουρεσκεΐνης ή υδροξυτετραϊωδιοκαρβοξυφαινυλοφλουορόνης. |
| Κυανό (μπλέ) | E131 | Μπλε πατέντ V | 826 (712) 42051 | 85 | Άλας ασβεστίου του δισουλφονικού οξέος της άνυδρης - υδροξυτετραιθυλο-διαμινό-τριφαινυλ-ο-καρβινόλης. |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | E132 | Ινδικοτίνη | 1309 (1180) 73015 | 105 | Δινάτριο άλας του ινδικοτινο 5, 5-δισουλφονικού οξέος. |
| Πράσινο | E140 | Χλωροφύλλες | 1403 (1249α) 75810 | 110 | Χλωροφύλλη α. σύμπλοχο μαγνησίου του 2, 3, 5, 8 τετραμεθυλο-4-αιθυλο 1,2 βινυλο - 9-κετο-10καρβοξυμεθυλοφυτυλο-7-προπιονικού εστέρα της φορβίνης. Χλωροφύλλη β. συμπλοχο μαγνησίου-3-φορμυλο-4-αιθυλο-2-βινυλο-9-κετοκαρβομεθοξυφυτυλο-7-προπιονικού εστέρα της φορβίνης. |
| | E141 | Σύμπλοχο χαλκού των χλωροφύλλων και χλωροφυλλινών | -75810 | 110 | Σύμπλοχο χαλκού χλωροφύλλης και σύμπλοχο χαλκού χλωροφυλλίνης. |
| | E142 | Πράσινο όξινο λαμπρό BS (πράσινο λισσαμίνης) | 836 (737) 44098 | 86 | Άλας νατρίου του δι(ο - διμεθυλαμινολο) - 2 - υδροξυ - 3, 6 - δισουλφοναφθεφουξονιμωνίου. |
| Καστανό | E150 | Καραμελόχρωμα | — — | — | Προϊόν που λαμβάνεται αποκλειστικά με θέρμανση της ζαχαρόζης ή άλλων εδωδίμων ζαχάρων ή άμορφα προϊόντα καστανού χρώματος διαλυτά στο νερό που λαμβάνονται με ελεγχόμενη επίδραση της θερμότητας πάνω στα εδώδιμα ζάχαρα με την παρουσία μιας ή περισσότερων από τις ακόλουθες ενώσεις. Οξέα: Οξικό, κιτρικό, φωσφορικό, θειϊκό, θειώδες καθώς και διοξείδιο του θείου, Υδροξείδια αμμωνίου, νατρίου, και καλίου καθώς και αέριο αμμωνία Ανθρακικά, φωσφορικά, θειώδη και θειϊκά άλατα του αμμωνίου νατρίου και καλίου. |
| Μαύρο | E151 | Μαύρο Λαμπρό BN | -28440 | 58 | Τετρανάτριο άλας του 4' (4-σουλφο-1-φαινυλαζω) - 1-σουλφω - 1 - ναφθυλαζω)-8-υδροξυακετυλοαμινοναφθαλινο 3, 5-δισουλφονικού οξέος. |
| | E153 | Φυτικός ιατρικός άνθρακας | — — | — | Φυτικός άνθρακας με ιδιότητες ιατρικού άνθρακα. |
| Διάφορες αποχρώσεις | E160 | A) άλφα, βήτα, γάμα καροτίνια | 1403 (1249α) 75130 | 108 | Προϊόντα με επικράτηση των μορφών TRANS. |
| | | B) Μπιξίνη (Νορμπιξίνη) ROCOU ANNATO | 1387 (1241) 75120 | 109 | Η κύρια χρωστική των εκχυλισμάτων του ROCOU σε λάδι είναι η μπιξίνη χρωστική της ομάδας των χαροτινοειδών. Η μπιξίνη είναι ο μονομεθυλικός εστέρας της νορμπιξίνης. Η νορμπιξίνη είναι ένα συμμετρικό διχαρβονικό οξύ. |
| | | C) Καφανθίνη (καφορουμπίνη) | 75125 | | Εχχύλισμα πάπριχας. Προϊόντα με επικράτηση των μορφών TRANS. |
| | | D) Λυχοπίνιο | | | |
| | | E) 8-βήτα-αποκαροτενόλη (C30) | — | — | Προϊόντα με επικράτηση των μορφών TRANS. |
| | | F) Αιθυλεστέρας του 8'-βήτα-αποκαροτινικού οξέος (C30) | | | Προϊόντα με επικράτηση των μορφών TRANS. |
| | E161 | Ξανθοφύλλες α) φλαβοξανθίνη β) λουτεΐνη γ) κρυπτοξανθίνη δ) ρουμπιξανθίνη ε) βιολοξανθίνη στ) ροδοξανθίνη ζ) κανταξανθίνη | 1403 (1249α) 75135 | 144 | Οι ξανθοφύλλες είναι κετονικά ή και υδροξυλικά παράγωγα των καροτινίων. |
| | E162 | Κόκκινη χρωστική τεύτλων (μπετανίνη) | | | Υδατικό εκχύλισμα τεύτλων |
| | E163 | Ανθοκυάνες | 1394 1400 | 112 | Οι ανθοκυάνες είναι γλυκοζίτες αλάτων του 2-φαινυλο-βενζοπυρυλίου. Οι περισσότερες είναι υδροξυλιωμένα παράγωγα. Περιέχουν ως αγλυκόνες κυρίως τις ακόλουθες ανθοχυανίδινες, Πελαργονιδίνη, κυανιδίνη, παιονιδίνη, δελφινιδίνη, πετουνιδίνη, μαλβιδίνη. Οι ανθοκυάνες λαμβάνονται μόνον από βρώσιμους καρπούς και λαχανικά όπως φράουλες, μούρα, κεράσια, κορόμηλα (δαμάσκηνα), φραμπουάζ, βατόμουρα, φραγκοστάφυλα, κόκκινα λάχανα, κόκκινα κρεμμύδια σμέρτα βατσίνια, μελιτζάνες, σταφύλια και κουφοξυλιά (σαμπούκο) |
| | E171 | Διοξείδιο του τιτανίου | 1418 (1264) 77891 77849 77491 | | |
| | E172 | Οξείδια και υδροξείδια του σιδήρου | 1428 77492 1429 1470 77499 | | |

II. Χρωστικές ύλες για χρωματισμό μόνο της επιφάνειας

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| E170 | Ανθρακικό ασβέστιο | 1405 (1261) | | | |
| E173 | Αργίλιο | 77220 | | | |
| E174 | Άργυρος | 77000 | | | |
| E175 | Χρυσός | — | | | |

III. Χρωστικές ύλες για ορισμένες χρήσεις μόνο

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| E180 | PIGMENT RUBIS (Λιθορουμπίνη) για το χρωματισμό περιβλημάτων τυριών | 194 (163) 15850 | 147 | Αποκλειστικά τα άλατα ασβεστίου και αργιλίου του 1-(2' σουλφο - 4- μεθυλο - 1- φαινυλαζω)-ναφθολο-3-καρβοξυλικού οξέος. |

ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ ΠΑΡΑΡΤΗΜΑΤΟΣ

(1) Οι ονομασίες αυτές δίνονται ενδειχτικά

(2) Οι συντομεύσεις σημαίνουν:
Schultz = G. Schultz, Farbstofftabellen, 7 Auflage, Leipzig 1931.
C.I. = Ο αριθμός μέσα στην παρένθεση: Rowe Colour Index 1924 άλλος αριθμός δεύτερη έκδοση Μπραντφορντ, Αγγλία 1956.
D.F.G. Toxikologisce Daten von Farbstoffen uhd ihre Zulassung für Lebensmittel in verschiedenen Ländern, Zusammengestelt im Aufrag der Kommission von Prof. Dr. G. Hecht, Wuppertal – Elberfeld, Mitteilung 6 der Farbstoff – Kommision der Deutschen Forschugsgemeinschaft 2. Auflage, Wiesbaden 1957.

(3) Προβλέπεται μόνο η χρωστική ουσία «early dye» ομοιότυπη προς την επαναλαμβανόμενη από τους αριθμούς 918 SCHULTZ και 97 D.F.G.

(4) Με την ονομασία «καραμέλλα» προβλέπονται προϊόντα καστανής απόχρωσης, κατά το μάλλον ή ήττον ζωηρής, που προορίζονται για χρώση. Η ονομασία αυτή δεν αντιστοιχεί προς τη έκφραση της γερμανικής «KARAMELL» με την οποία εννοείται το ζαχαρώδες και αρωματικό προϊόν που προέρχεται από θέρμανση της ζάχαρης και χρησιμοποιείται στην χαραμελοποιΐα και τη ζαχαροπλαστική.

«ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ II»

α) Χρωστικές για τη χρώση μάζης και επιφάνειας:

| Κοινή ονομασία[1] | Schultz [2] | Cl [2] | DFG [2] | Χημική ονομασία ή περιγραφή |
|---|---|---|---|---|
| Λαμπρό κυανό FCF | 770 | 42090 | – | Δινάτριο άλας της 4.4.-(N. - αιθυλο-ρ-σουλφοβενζυλάμινο) - φαινυλο - (2 - σουλφονιοφαινυλο) - μεθυλένο - ) - (1 - (N - αιθυλο - N - ρ - σουλφοβένζυλο) - Δ2,5 - ) κυκλοεξαδιενοϊμίνη) |
| Καστανό ΕΚ | – | – | – | Μίγμα που περιέχει κυρίως το δινάτριο άλας του 1,3 διαμινο-4, 6-δι-(ρ-σουλφοφαινυλάζο) βενζολίου και το δινάτριο άλας του 2,4-διαμινο5- (ρ-σουλφοφαινυλάζο) τολουολίου. |
| Καστανό σοκολατί HT | – | 20 285 | – | Δινάτριο άλας του 4,4, (2,4-διυδρόξυ-5-υδροξυ-μεθυλο) - Μ - φαινύλενο) δις (AZO) δι-1-ναφθαλινοσουλφονικού οξέος. |
| Ερυθρό 2G | 40 | 18.050 | – | Δινάτριο άλας του ακεταμινο-5-υδροξυ-4(φαινυλαζο)-3-ναφθάλινο-2,7 δι-σουλφονικού οξέος. |
| Φωσφορική -5-ριβοφλαβίνη | – | – | – | Φωσφορικός εστέρας της ριβοφλαβίνης |
| Κίτρινο 2G | – | 18.965 | – | Δινάτριο άλας του 1-(2,5, διχλωρο-4 σουλφοφαινυλο-5-υδροξυ-3-μέθυλ-ο-4-ρ-σούλφοφαινυλαζο-πυροζολίου. |

β) προϊόντα για τη διάλυση ή αραίωση των χρωστικών:
Οξικός αιθυλεστέρας
Διαιθυλαιθέρας (αιθέρας)
Μονοξικός εστέρας της γλυκερίνης
Διοξικός εστέρας της γλυκερίνης
Τριοξικός εστέρας της γλυκερίνης
Ισοπροπυλική αλκοόλη
Προπυλενογλυκόλη
Οξικό οξύ
Υδροξείδιο του νατρίου
Υδροξείδιο του αμμωνίου
- Καραγενάνες (αποκλειστικά για τις χρωστικές ύλες που αναγράφονται στο Παράρτημα I υπό τους αριθμούς E160 και E161).
- αραβικό κόμμι (αποκλειστικά για τις χρωστικές ύλες που αναγράφονται στο Παράρτημα I υπό τους αριθμούς E 160 και και E161).

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ III

Β. ΕΙΔΙΚΑ ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΚΑΘΑΡΟΤΗΤΟΣ

E 101 – **Λατοφλαβίνη (Ριβοφλαβίνη).**
Λουμιφλαβίνη: Παρασκευή χλωροφορμίου απηλλαγμένου αιθανόλης: 20 ml χλωροφόρμιο ανακινούνται σιγά, αλλά προσεκτικά για 3 λεπτά με 20 ml νερό και αφήνονται να ηρεμήσουν. Παραλαμβάνεται η χλωροφορμική στοιβάδα και επαναλαμβάνεται η διαδικασία άλλες δύο φορές με 20 ml κάθε φορά. Τέλος το χλωροφόρμιο διηθείται από στεγνό διηθητικό χαρτί, το διήθημα ανακινείται χαλά για 5 λεπτά με 5 g άνυδρο θειϊκό νάτριο σε σκόνη, το μίγμα αφήνεται να ηρεμήσει για δύο ώρες, έπειτα το διαυγές χλωροφόρμιο διηθείται ή παραλαμβάνεται δια αποσύσεως, 25 mg ριβοφλαβίνης ανακινούνται για 5 λεπτά με 10 ml χλωροφόρμιο απηλλαγμένο αλκοόλης, έπειτα διηθούνται: ο χρωματισμός του διηθήματος δεν πρέπει να είναι εντονότερος από αυτόν υδατικού διαλύματος που λαμβάνεται με αραίωση στα 1000 ml 3 ml διχρωμικού καλίου 0,1N.

E 102 – **Ταρτραζίνη**
Προϊόντα αδιάλυτα στο νερό όχι περισσότερο από 0,2%
Συνοδευτικές χρωστικές όχι περισσότερο από 1%.

E 104 – **Κίτρινο κινολίνης**
Προϊόντα αδιάλυτα στο νερό όχι περισσότερο από 0,2%

«(1) και (2) βλ. υποσημείωση στο παράρτημα I». (1).

E 110 – **Κιτρινοπορτοκαλί S**
Προϊόντα αδιάλυτα στο νερό: όχι περισσότερο από 0,2%

E 120 – **Κοχενίλλη και καρμινικό οξύ**
Χρωματογραφία σε χαρτί με διάλυμα από 2g κιτρικού τρινατρίου σε 100 ml υδροξειδίου του αμμωνίου 5% η κοχενίλλη δεν δίνει παρά μια μόνο κηλίδα μέσα στην αλκαλική ζώνη.

E 122 – **Αζορουμπίνη**
Προϊόντα αδιάλυτα στο νερό: όχι περισσότερο από 0,2%
Συνοδευτικές χρωστικές: όχι περισσότερο από 1%

E 123 – **Αμαράνθη**
Προϊόντα αδιάλυτα στο νερό: όχι περισσότερο από 0,2%

E 124 – **Ερυθρό κοχενίλλης Α**
Προϊόντα αδιάλυτα στο νερό: όχι περισσότερο από 0,2%

E 127 – **Ερυθροζίνη**
Προϊόντα αδιάλυτα στο νερό: όχι περισσότερο από 0,2%
Ανόργανα ιωδιούχα: όχι περισσότερο από 1000 mg/kg (υπολογισμένα σε ιωδιούχο νάτριο).
Συμπαρομαρτούσες χρωστικές: όχι περισσότερο από 3%.
Φλουορεσχεΐνη: κανένα προσδιορίσιμο ίχνος.

E 131 – **Μπλε πατεντέ V**
Προϊόντα αδιάλυτα στο νερό: όχι περισσότερο από 0,5%.
Χρώμιο (υπολογισμένο σε Cr): όχι περισσότερο από 20mg/kg .
Συνοδευτικές χρωστικές: όχι περισσότερο από 1%.

E 132 – **Ινδικοτίνη**
Προϊόντα αδιάλυτα στο νερό: όχι περισσότερο από 0,2%.
Συνοδευτικές χρωστικές: όχι περισσότερο από 1%.
Ισατινο-σουλφονικό οξύ: όχι περισσότερο από 1%.

E 141 – **Σύμπλοκα χαλκού των χλωροφυλλών και χλωροφυλλινών.**
Διάλυμα 1% συμπλόκου χαλκού – χλωροφύλλης σε τερεβυνθίνη δεν πρέπει να είναι θολό και δεν πρέπει ν' αφήνει ίζημα (κατακάθι).
Χαλκός (Cu ελεύθερος ιονιζόμενος): όχι περισσότερο από 200mg/kg .

E 142 – **πράσινο όξινο λαμπρό BS.**
Προϊόντα αδιάλυτα στο νερό: όχι περισσότερο από 0,2%
Συνοδευτικές χρωστικές: όχι περισσότερο από 1%.

E 150 – **Καραμελόχρωμα**
Αμμωνιακό άζωτο: όχι περισσότερο από 0,5% προσδιορισμένο με τη μέθοδο Tillmans – Mildner(1).
Διοξείδιο του θείου: όχι περισσότερο από 0,1% προσδιορισμένο με τη μέθοδο Monier – Williams E.W.(2).
pH ίσο με ή μεγαλύτερο από 1,8.
Φωσφορικά όχι περισσότερο από 0,5% εκφρασμένα σε $P_2O_5$.

E 151 – **Μαύρο λαμπρό BN.**
Προϊόντα αδιάλυτα στο νερό: όχι περισσότερο από 0,2%.
Συνοδευτικές χρωστικές: όχι περισσότερο από 15% (Η παρουσία συνοδευτικών χρωστικών μεταξύ των οποίων έχει πιστοποιηθεί το διακετυλιωμένο παράγωγο είναι απαραίτητη για να ληφθεί η ακριβής απόχρωση).
Ενδιάμεσα προϊόντα: όχι περισσότερο από 1%.

E 153 – **Φυτικό ιατρικός άνθρακας.**
Ανώτεροι αρωματικοί υδρογονάνθρακες: 1g μαύρου του άνθρακα εκχυλίζεται με 10g καθαρό κυκλοεξάνιο γιά 2 ώρες. Το εκχύλισμα πρέπει να είναι τελείως άχρωμο· σε υπεριώδες φως δεν πρέπει να παρουσιάζει πρακτικά καθόλου φθορισμό: όταν εξατμισθεί δεν πρέπει να αφήνει υπόλειμμα.
Προϊόντα πισσώδη: 2g μαύρου του άνθρακα ζέονται με 20 ml υδροξειδίου του νατρίου N, έπειτα διηθούνται. Το διήθημα πρέπει να είναι άχρωμο.

E 160 (α) **Άλφα, βήτα, γάμμα καροτένιο**
Χρωματογραφία: με απορρόφηση σε αλουμίνια ή κολλοειδές διοξείδιο του πυριτίου, το καθαρό βήτα – καροτένιο δεν δίνει μια μόνο ζώνη.

E 160 (β) **Μπιξίνη και Νορμπιξίνη (Rocou, Annatto).**
Χρωματογραφία:
α) Annato: Αρκετή ποσότητα Annato διαλύεται σε βενζόλιο ή βενζολικό διάλυμα Annato αραιώνεται αρκετά, ώστε να ληφθεί διάλυμα του ίδιου χρώματος με εκείνο διαλύματος διχρωμικού καλίου 0,1% 3ml του διαλύματος χύνονται στο πάνω μέρος στήλης αλουμίνιας· η έκλουση γίνεται με αργό ρυθμό. Η στήλη πλένεται τρεις φορές με βενζόλιο. Η

μπιξίνη απορροφάται πολύ ισχυρά στην επιφάνεια της αλουμίνας και σχηματίζει ζώνη με λαμπρό κόκκινο προς το πορτοκαλί χρώμα (διαφορά από την κροκετίνη). Μια πολύ ανοιχτή κίτρινη ζώνη περνάει γενικά πολύ γρήγορα από τη στήλη, ακόμη και με καθαρή κρυσταλλική μπιξίνη. Η μπιξίνη δεν εκλούεται με βενζόλιο, πετρελαϊκό αιθέρα, χλωροφόρμιο, ακετόνη, αιθανόλη ή μεθανόλη. Αλλά η αιθανόλη και η μεθανόλη αλλάζουν το χρώμα από πορτοκαλί σε κιτρινοπορτοκαλί.

Αντίδραση Carr – Price: Πλένεται τρεις φορές η στήλη με χλωροφόρμιο, αφυδατωμένο προηγουμένως με ανθρακικό κάλι, για να φύγει το βενζόλιο. Μετά την έκλουση του τελευταίου χλωροφορμικού εκπλύματος, 5 ml αντιδραστηρίου Carr – Price προστίθενται στο πάνω μέρος της στήλης. Η ζώνη της μπιξίνης αλλάζει αμέσως σε μπλε – πράσινο (διαφορά από την κροτετίνη).

β) Μπιξίνη: 1 έως 2 mg κρυσταλλικής μπιξίνης διαλύονται σε 20 ml χλωροφοφορμίου, 5 ml του διαλύματος αυτού προστίθεται στο πάνω μέρος της έτοιμης στήλης. Το διάλυμα εκπλένεται με χλωροφόρμιο αφυδατωμένο προηγουμένως με ανθρακικό νάτριο και η διαδικασία συνεχίζεται σύμφωνα με τις οδηγίες α) Αντίδραση Carr – Price).

γ) Αλκαλικά διαλύματα νορμπιξίνης 2 ml υδατικού διαλύματος Annato τοποθετούνται με διαχωριστική χοάνη 50 ml. Προστίθεται ποσότητα θειϊκού οξέος 2 N αρκετή για να ληφθεί έντονη όξινη αντίδραση. Η νορμπιξίνη αποχωρίζεται με τη μορφή κόκκινου ιζήματος. Προστίθενται 50 ml βενζολίου και αναταράσσεται ισχυρά. Μετά το διαχωρισμό η υδατική στοιβάδα απορρίπτεται και το βενζολικό διάλυμα πλένεται με 100 ml νερό μέχρι να εξαφανισθεί η όξινη αντίδραση. Το διάλυμα (συνήθως γαλακτοποιημένο) της νορμπιξίνης στο βενζόλιο φυγοκεντρείται για 10 λεπτά στις 2.500 στροφές min. Παραλαμβάνεται το διαυγές διάλυμα της νορμπιξίνης και αφυδατώνεται με άνυδρο θειϊκό νάτριο 3 έως 5 ml του διαλύματος αυτού χύνονται στο πάνω μέρος της στήλης αλουμίνας. Η νορμπιξίνη, όπως η μπιξίνη, σχηματίζει με ζώνη κοκκινοπορτοκαλί στην επιφάνεια της αλουμίνας. Υποβαλλόμενη στη διαδικασία και τα αντιδραστήρια εκλούσεως που αναφέρονται στο (α) συμπεριφέρεται όπως η μπιξίνη και δίνει επίσης την αντίδραση Carr – Price.

E 162 – **Κόκκινη χρωστική τεύτλων, μπετανίνη**
Χρωματογραφία σε χαρτί με διαλύτη βουτανόλη κορεσμένη με υδροχλωρικό οξύ 2N (ανοδική χρωματογραφία) η μπετανίνη δίνει μια μοναδική κόκκινη κηλίδα με καστανωπή απόληξη και μικρή μετατόπιση.

E 171 – **Διοξείδιο του τιτανίου**
Ουσίες διαλυτές στο υδροχλωρικό οξύ: 5g του διοξειδίου του τιτανίου φέρονται εν αιωρήσει σε 100 ml υδροχλωρικού οξέος 0,5 N και θερμαίνονται 30 λεπτά σε υδρόλουτρο, με κατά καιρούς ανακίνηση. Διηθούνται από χωνευτήριο Cooch, του οποίου ο πυθμένας φέρει τρεις στρώσεις, η πρώτη από χονδροειδή αμίαντο, η δεύτερη από πολτοποιημένο διηθητικό χαρτί, η τρίτη από λεπτό αμίαντο. Πλένεται με 3 διαδοχικές ποσότητες υδροχλωρικού οξέος 0,5 N από 10 ml η κάθε μία. Το διήθημα εξατμίζεται μέχρι ξηρού σε κάψα λευκοχρύσου, έπειτα ερυθροπυρώνεται μέχρι σταθερού βάρους. Το βάρος του υπολείμματος δεν πρέπει να ξεπερνά τα 0,0175 g.
Αντιμόνιο: όχι περισσότερο από 100 mg/kg.
Ψευδάργυρος: όχι περισσότερο από 50mg/kg.
Βάριο – διαλυτές ενώσεις: όχι περισσότερο από 5mg/kg.

E 172 – **Υδροξείδια και οξείδια του σιδήρου.**
Σελήνιο: όχι περισσότερο από 1mg/kg.
Υδράργυρος: όχι περισσότερο από 1mg/kg.

## ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ IV

## ΣΥΝΤΗΡΗΤΙΚΑ

| Αρίθμηση ΕΟΚ | Ονομασία | Όροι χρήσης |
|---|---|---|
| | | I) Συντηρητικά |
| E 200 | Σορβικό οξύ | |
| E 201 | Σορβικό νάτριο | |
| E 202 | Σορβικό κάλιο | |
| E 203 | Σορβικο ασβέστιο | |
| E 210 | Βενζοϊκό οξύ | |
| E 211 | Βενζοϊκό νάτριο | |
| E 212 | Βενζοϊκό κάλιο | |
| E 213 | Βενζοϊκό ασβέστιο | |
| E 214 | ρ - υδροξυβενζοϊκός αιθυλεστέρας | |
| E 215 | Άλας του νατρίου του ρ - υδροβενζοϊκού αιθυλεστέρα | |
| E 216 | ρ - υδροβενζοϊκός προπυλεστέρας | |
| E 217 | Άλας νατρίου του ρ - υδροξυβενζοϊκού προπυλεστέρα | |
| E 218 | ρ - υδροξεβενζοϊκός μεθυλεστέρας. | |
| E 219 | Άλας νατρίου του ρ - υδροξυβενζοϊκού μεθυλεστέρα | |
| E 220 | Διοξείδιο του θείου | |
| E 221 | Θειώδες νάτριο | |
| E 222 | Όξινο θειώδες νάτριο | |
| E 223 | Διθειώδες νάτριο (πυροθειώδες νάτριο) | |
| E 224 | Διθειώδες κάλιο (πυρωθειώδες κάλιο) | |
| E 226 | Θειώδες ασβέστιο | |
| E 227 | Όξινο θειώδες ασβέστιο | |
| E 228 | Όξινο θειώδες κάλιο (2) | |
| E 230 | Διφαινύλιο | α) Αποκλειστικά για την επεξεργασία της επιφανείας των εσπεριδοειδών. |
| E 231 | Ορθοφαινυλοφαινόλη | |
| E 232 | Ορθοφαινυλοφαινολικό νάτριο | β) Κατά τη διάθεση στη κατανάλωση.<br>I) Τα υπολείμματα ανά KG εσπεριδοειδών (ολόκληροι καρποί) δεν πρέπει να υπερβαίνουν τα 70 KG για την ορθοφαινυλοφαινόλη και το ορθοφαινυλοφαινολικό νάτριο.<br>Το καθένα χωριστά ή τα δύο μαζί, εκφρασμένα σε ορθοφαινυλοφαινόλη.<br>II) Η κατεργασία πρέπει να αναφέρεται:<br>– Για το χονδρικό εμπόριο πάνω στα τιμολόγια και μια εξωτερική όψη των συσκευασιών με την ενδειξη «Συντηρημένο με» και το όνομα της ή των ουσιών που έχουν χρησιμοποιηθεί.<br>– Για το λιανικό εμπόριο με μια ευδιάκριτη ένδειξη που να διασφαλίζει την σαφή πληροφόρηση του καταναλωτή. |
| E 233 | 2-(-4θειαζολυλο)-βενζιμιδαζόλιο (θειαβενδαζόλιο) | α) Αποκλειστικά για την επεξεργασία της επιφάνειας:<br>– των εσπεριδοειδών<br>– της μπανάνας<br>β) Κατά την διάθεση στην κατανάλωση<br>I) Τα υπολείμματα ανά Kg ολόκληρων καρπών δεν πρέπει να υπερβαίνουν<br>– Τα 6 MG για τα εσπεριδοειδή<br>– Τα 3 MG για τις μπανάνες<br>II) Όσον αφορά τα εσπεριδοειδή<br>– Για το χοδνρικό εμπόριο η κατεργασία πρέπει να αναφέρεται πάνω στα τιμολόγια και σε μία εξωτερική όψη των συσκευασιών με την ένδειξη «συντηρημένο με θειαβενδαζόλιο».<br>– Για το λιανικό εμπόριο με μια ευδιάκριτη ένδειξη που να διασφαλί- |

| | |
|---|---|
| | ζει την σαφή πληροφόρηση του καταναλωτή(2). |
| Ε 236 Μυρμηκικό οξύ | |
| Ε 237 Μυρμηκικό νάτριο | |
| Ε 238 Μυρμηκικό ασβέστιο | |
| Ε 239 Εξαμεθυλοενοτετραμίνη | α) Για το τυρί «PROVOLONE» με τον όρο κατά τη διάθεση στην κατανάλωση η περιεκτικότητα (εκφρασμένη σε φορμαλδεΐδη) να μην υπερβαίνει τα 25 mg/Kg PROVOLONE.<br>β) Για τα διατηρημένα ψάρια και προϊόντα αλιείας με pH ανώτερο του 4,5 με τον όρο κατά τη διάθεση στη κατανάλωση η περιεκτικότητα να μην υπερβαίνει το 500 mg/Kg προϊόντος<br>γ) Για χαβιάρι και άλλα αυγά ψαριών με εξαίρεση τα καπνιστά, με τον όρο κατά τη διάθεση στη κατανάλωση η περιεκτικότητα να μην υπερβαίνει το 1 g/Kg προϊόντος. |

II) Ουσίες που προορίζονται κυρίως για άλλες χρήσεις αλλά που έχουν και ιδιότητα συντηρητικού

| | |
|---|---|
| Ε 249 Νιτρώδες κάλιο | Αποκλειστικά σε μίγμα με χλωριούχο νάτριο. |
| Ε 250 Νιτρώδες νάτριο | Αποκλειστικά σε μίγμα με χλωριούχο νάτριο. |
| Ε 251 Νιτρικό νάτριο | Μόνο του ή σε μίγμα με χλωριούχο νάτριο. |
| Ε 252 Νιτρικό κάλιο | Μόνο του ή σε μίγμα με χλωριούχο νάτριο. |
| Ε 260 Οξικό οξύ | |
| Ε 261 Οξικό κάλιο | |
| Ε 262 Διοξικό νάτριο (όξινο οξικό νάτριο) | |
| Ε 263 Οξικό ασβέστιο | |
| Ε 270 Γαλακτικό οξύ | |
| Ε 280 Προπιονικό οξύ | |
| Ε 281 Προπιονικό νάτριο | |
| Ε 282 Προπιονικό ασβέστιο | |
| Ε 283 Προπιονικό κάλιο | |
| Ε 290 Διοξείδιο του άνθρακα | |

## ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ V

## ΕΙΔΙΚΑ ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΚΑΘΑΡΟΤΗΤΑΣ

### Γενικές παρατηρήσεις

α) Εκτός αντιθέτου υποδείξεως, οι ποσότητες και τα εκατοστιαία ποσοστά υπολογίζονται σε βάρος επί του ανύδρου προϊόντος.

β) Όταν το εν λόγω προϊόν δεν είναι καταρχήν άνυδρο και τίθεται θέμα «πτητικών υλών», το νερό περιλαμβάνεται μέσα σ' αυτές τις ύλες.

γ) Όταν η διάρκεια της ξηράνσεως δεν καθορίζεται, αυτή νοείται «μέχρι σταθερού βάρους».

δ) Όταν η ερμηνεία των κάτωθι θεσπιζομένων κριτηρίων απαιτεί τον ορισμό μερικών τεχνικών δεδομένων όπως «κενού», πρέπει να γίνεται αναφορά στις μεθόδους που θεσπίζονται σε εφαρμογή του άρθρου 8 παράγραφος 2 της οδηγίας της 5ης Νοεμβρίου 1963.

**Ε 200 Σορβικό οξύ**

| | |
|---|---|
| Όψη | Κόνις λευκή, χρυσταλική, μη παρουσιάζουσα μετατροπή χρώματος έπειτα από θέρμανση στους 105°C επί 90 λεπτά. |
| Περιοχή τήξεως | 133–135°C έπειτα από ξήρανση υπό κενό επί 4 ώρες, σε ξηραντήρα θειϊκού οξέος. |
| Περιεχτικότητα | Όχι ολιγότερο από 99% έπειτα από ξήρανση υπό κενό, επί 4 ώρες σε ξηραντήρα θειϊκού οξέος. |
| Πτητικές ουσίες | Όχι περισσότερο από 3% προσδιορισμένο δια ξηράνσεως επί 24 ώρες σε ξηραντήρα θειικού οξέος. |
| Τέφρα θειική | Όχι περισσότερο από 0,2%. |
| Αλδεΰδες | Όχι περισσότερο από 0,1%, υπολογισμένο ως φορμαλδεΰδη. |

**Ε 201 Σορβικό νάτριο**

| | |
|---|---|
| Όψη | Κόνις λευκή, χρυσταλλική, μη παρουσιάζουσα μεταβολή χρώματος έπειτα από θέρμανση στους 105°C επί 90 λεπτά. |
| Περιοχή τήξεως του σορβικού οξέος, μη ανακρυσταλλωθέντος, απομονωθέντος δι' οξινίσεως. | 133–135°C έπειτα από ξήρανση σε κενό, σε ξηραντήρα θειϊκού οξέος. |
| Περιεχτικότητα | Όχι ολιγότερο από 99% έπειτα από ξήρανση σε κενό, επί 4 ώρες σε ξηραντήρα θειϊκού οξέος. |
| Πτητικές ουσίες | Όχι περισσότερο από 1% προσδιορισμένο δια ξηράνσεως σε κενό, σε ξηράντήρα θειϊκού οξέος. |
| Αλδεΰδες | Όχι περισσότερο από 0,1%, υπολογισμένο ως φορμαλδεΰδη. |

**Ε 202 Σορβικό κάλιο**

| | |
|---|---|
| Όψη | Κόνις λευκή, χρυσταλλική, μη παρουσιάζουσα μεταβολή χρώματος έπειτα από θέρμανση στους 105°C επί 90 λεπτά. |
| Περιοχή τήξεως του σορβικού οξέος, μη ανακρυσταλλωθέντος, απομονωθέντος δι' οξινίσεως. | 133–135°C έπειτα από ξήρανση σε κενό, σε ξηραντήρα θειϊκού οξέος. |
| Περιεχτικότητα | Όχι ολιγότερο από 99% έπειτα από ξήρανση σε κενό, σε ξηραντήρα θειϊκού οξέος. |
| Πτητικές ουσίες | Όχι περισσότερο από 1% προσδιορισμένο δια ξηράνσεως σε κενό επί 4 ώρες, σε ξηραντήρα θειϊκού οξέος. |
| Αλδεΰδες | Όχι πλέον του 0,1%, υπολογισμένο ως φορμαλδεΰδη. |

**Ε 203 Σορβικό ασβέστιο**

| | |
|---|---|
| Όψη | Λεπτή χρυσταλλική κόνις, μη παρουσιάζουσα μεταβολή έπειτα από θέρμανση στους 105°C επί 90 λεπτά. |
| Περιοχή τήξεως του σορβικού οξέος, μη ανακρυσταλλωθέντος, απομονωθέντος δι' οξινίσεως. | 133–135°C έπειτα από ξήρανση σε κενό επί 4 ώρες, σε ξηραντήρα θειϊκού οξέος. |
| Περιεχτικότητα | Όχι ολιγότερο από 98% έπειτα από ξήρανση σε κενό, σε ξηραντήρα θειϊκού οξέος. |
| Πτητικές ουσίες | Όχι περισσότερο από 2% προσδιορισμένο δια ξηράνσεως σε κενό, σε ξηραντήρα θειϊκού οξέος. |
| Αλδεΰδες | Όχι περισσότερο από 0,1%, υπολογισμένο ως φορμαλδεΰδη. |

**Ε 210 Βενζοϊκό οξύ**

| | |
|---|---|
| Όψη | Κόνις λευκή, χρυσταλλική |
| Περιοχή τήξεως | 121,5–123,5°C έπειτα από ξήρανση σε κενό, σε ξηραντήρα θειϊκού οξέος. |
| Περιεχτικότητα | Όχι ολιγότερο από 99,5%. |
| Τέφρα θειική | Όχι περισσότερο από 0,05% |
| Πολυκυκλικά οξέα | Κατά τη διάρκεια σταδιακής οξινίσεως ενός εξουδετερωμένου διαλύματος βενζοϊκού οξέος, το πρώτο ίζημα δεν πρέπει να παρουσιάζει περιοχή τήξεως διαφορετική εκείνης του βενζοϊκού οξέος. |
| Οργανικό χλώριο | Όχι περισσότερο από 0,07% αντιστοιχούν σε 0,3% εκφρασμένα σε μονοχλωροβενζοϊκά οξέα. |
| Ουσίες εύκολα οξειδούμενες | Επιμονή του ροζ χρωματισμού με το πολύ 0,5 ml $KMnO_4$ (0,1 N) ανά γραμμάριο σε θειϊκό διάλυμα 0,1 N μετά μια ώρα, σε θερμοκρασία περιβάλλοντος. |

(2) Απόφ. Α.Χ.Σ. 1596/86, ΦΕΚ 58/Β/87 «τροποποίηση του Π.Δ. 535/83 περί προσθέτων υλών για τρόφιμα σε συμμόρφωση προς τις οδηγίες 85/6/ΕΟΚ, 86/102/ΕΟΚ, 85/585/ΕΟΚ».

| | |
|---|---|
| Δοκιμασία θειϊκού οξέος | Το ψυχρό διάλυμα 0,5 g βενζοϊκού οξέος σε 5 ml θειϊκό οξύ 94,5 – 95,5% δεν πρέπει να παρουσιάζει χρωματισμό πιό έντονο από εκείνο ενός υγρού αναφοράς περιέχοντος 0,2 ml χλωριούχο κοβάλτιο STC(1), 0,3 ml χλωριούχου σιδήρου STC(2), 0,1 ml θειικού χαλκού STC(3) και 4,4 ml νερού. |

**Ε 211 Βενζοϊκό νάτριο**

| | |
|---|---|
| Όψη | Κόνις λευκή, κρυσταλλική. |
| Περιοχή τήξεως του βενζοϊκού οξέος μη αναχρυσταλλωθέντος απομονωθέντος δι' οξινίσεως | 121,5 – 123,5°C έπειτα από ξήρανση σε κενό, σε ξηραντήρα θειικού οξέος. |
| Περιεκτικότητα | Όχι λιγότερο από 99,5% έπειτα από ξήρανση στους 105°C επί 4 ώρες. |
| Πτητικές ουσίες | Όχι περισσότερο από 1% προσδιορισμένο δια ξηράνσεως στους 105°C επί 4 ώρες. |
| Πολυκυκλικά οξέα | Κατά τη σταδιακή οξίνιση ενός διαλύματος, ενδεχομένως εξουδετερωθέντος, βενζοϊκού νατρίου, το πρώτο ίζημα δεν πρέπει να παρουσιάζει μια περιοχή τήξεως διάφορη εκείνης του βενζοϊκού οξέος. |
| Οργανικό χλώριο | Όχι περισσότερο από 0,06% αντιστοιχούν σε 0,25% εκφρασμένο σε μονοχλωροβενζοϊκά οξέα. |
| Ουσίες εύκολα οξειδούμενες | Επιμονή του ροζ χρωματισμού με το πολύ 0,5ml $KMnO_4$ (0,1 N) ανά g σε διάλυμα θειικού οξέος (0,1 N) μετά μία ώρα σε θερμοκρασία περιβάλλοντος. |
| Βαθμός οξύτητας ή αλκαλικότητας | Η εξουδετέρωση, παρουσία φαινολοφθαλεΐνης, ενός γραμμαρίου βενζοϊκού νατρίου δεν πρέπει να απαιτεί περισσότερο από 0,25 ml NaOH (0,1 N) ή HCL (0,1 N). |

(1) Χλωριούχο κοβάλτιο STC: Διαλύονται 65 gr περίπου χλωριούχου κοβαλτίου $CoCl_2.6H_2O$ σε μια ποσότητα ενός μίγματος από 25 ml υδροχλωρικό οξύ και 975 ml ύδωρ αρκετή για να ληφθεί ένας ολικός όγκος 1000 ml. Εισάγονται 5ml ακριβώς από αυτό το διάλυμα εντός φιάλης αριθμού ιωδίου των 250ml, προστίθενται 5 ml υπεροξειδίου του υδρογόνου 3% κατόπιν 15ml ενός διαλύματος 20% υδροξειδίου του νατρίου, ζέεται επί 10 λεπτά, ψύχεται, προστίθενται, 2 g ιωδιούχο κάλιο και 20 ml θειικό οξύ 25%. Έπειτα από πλήρη διάλυση του ιζήματος ογκομετρείται το ιώδιο που ελευθερώθηκε με θειοθειικό νάτριο (0,1 N) παρουσία αμύλου ST(*). Ένα ml θειοθειικού νατρίου (0,1 N) αντιστοιχεί σε 23,10mg $CoCl_2.6H_2O$. Διορθούται ο τελικός όγκος του διαλύματος με προσθήκη αρκετής ποσότητας του μίγματος υδροχλωρικού οξέος και ύδατος για να ληφθεί ένα διάλυμα περιέχον 59,5mg $CoCl_2.6H_2O$ ανά ml.

(2) Τριχλωριούχος σίδηρος STC: Διαλύονται 55g περίπου τριχλωριούχου σιδήρου σε μια ποσότητα ενός μίγματος από 25ml υδροχλωρικό οξύ και 975ml ύδωρ, αρκετό για να ληφθεί ένας όγκος ολικός από 1000ml. Εισάγονται 10,0ml από αυτό το διάλυμα εντός φιάλης αριθμού ιωδίου των 250ml, προστίθενται 15ml ύδατος και 3g ιωδιούχου καλίου, έπειτα αφήνεται σε ηρεμία το μίγμα επί 15 λεπτά. Διαλύεται με 100ml ύδατος, κατόπιν ογκομετρείται το ιώδιο που ελευθερώθηκε με θειοθειικό νάτριο (0,1 N) παρουσία αμύλου ST(*). Ένα ml θειοθειικού νατρίου (0,1 N) αντιστοιχεί σε 27,03 ml $FeCl_3.6H_2O$. Διορθούται ο τελικός όγκος του διαλύματος με προσθήκη αρκετής ποσότητας του μίγματος υδροχλωρικού οξέος και ύδατος για να ληφθεί ένα διάλυμα περιέχον 45,0ml $FeCl_3.6H_2O$ ανά ml.

(3) Θειικός χαλκός STC: Διαλύονται 65g περίπου θειικού χαλκού $CuSO_4.5H_2O$ σε μια ποσότητα ενός μίγματος από 25 ml υδροχλωρικό οξύ και 975ml ύδωρ, αρκετή για να ληφθεί ένας τελικός όγκος από 1000ml. Εισάγονται 10,0ml από αυτό το διάλυμα εντός φιάλης αριθμού ιωδίου των 250ml, προστίθενται 40ml ύδατος, 4ml οξεικού οξέος και 3g ιωδιούχο κάλιο. Ογκομετρείται το ιώδιο που ελευθερώθηκε με θειοθειικό νάτριο (0,1 N) παρουσία αμύλου ST(*). Ένα ml θειοθειικού νατρίου (0,1 N) αντιστοιχεί σε 24,7 mg $CuSO_4.5H_2O$. Διορθούται ο τελικός όγκος του διαλύματος με προσθήκη αρκετής ποσότητας του μίγματος υδροχλωρικού οξέος και ύδατος για να ληφθεί ένα διάλυμα περιέχον 62,4mg $CuSO_4.5H_2O$ ανά ml.

(*) Άμυλο ST: Λειοτριβούνται 0,5g αμύλου (άμυλο γεωμήλων, άμυλο αραβοσίτου ή διαλυτό άμυλο) με 5ml ύδατος, κατόπιν στην κόλλα που λαμβάνεται και χωρίς να σταματήσει η ανακίνηση, προστίθεται μια ποσότητα ύδατος αρκετή για να ληφθεί ένας τελικός όγκος 100ml. Φέρεται σε βρασμό επί μερικά λεπτά, αφήνεται προς ψύξη και διηθείται. Το άμυλο ST πρέπει να είναι πρόσφατης παρασκευής.

**Ε 212 Βενζοϊκό κάλιο**

| | |
|---|---|
| Όψη | Κόνις λευκή, κρυσταλλική. |
| Περιοχή τήξεως του βενζοϊκού οξέος μη αναχρυσταλλωθέντος απομονωθέντος δι' οξινίσεως | 121,5 – 123,5°C έπειτα από ξήρανση σε ξηραντήρα θειικού οξέος. |
| Περιεκτικότητα | Όχι λιγότερο από 99% έπειτα από ξήρανση στους 105°C. |
| Πτητικές ουσίες | Όχι περισσότερο από 26,5% προσδιορισμένες δια ξηράνσεως στους 105°C. |
| Πολυκυκλικά οξέα | Κατά σταδιακή οξίνιση ενός διαλύματος, ενδεχομένως εξουδετερωθέντος, βενζοϊκού καλίου, το πρώτο ίζημα δεν πρέπει να παρουσιάζει περιοχή τήξεως διαφορετική εκείνης του βενζοϊκού οξέος. |
| Οργανικό χλώριο | Όχι περισσότερο από 0,06% αντιστοιχούν σε 0,25% εκφρασμένο σε μονοχλωροβενζοϊκά οξέα. |
| Ουσίες εύκολα οξειδούμενες | Επιμονή του ροζ χρωματισμού με το πολύ 0,5 ml $KMnO_4$ (0,1 N) ανά γραμμάριο σε διάλυμα θειικού οξέος (0,1 N) μετά μία ώρα σε θερμοκρασία περιβάλλοντος. |
| Βαθμός οξύτητας ή αλκαλικότητας | Η εξουδετέρωση, παρουσία φαινολοφθαλεΐνης, ενός γραμμαρίου βενζοϊκού καλίου δεν πρέπει να απαιτεί περισσότερο από 0,25 ml NaOH (0,1 N) ή HCL (0,1 N). |

**Ε 213 Βενζοϊκό ασβέστιο**

| | |
|---|---|
| Όψη | Κόνις λευκή, κρυσταλλική. |
| Περιοχή τήξεως του βενζοϊκού οξέος αναχρυσταλλωθέντος απομονωθέντος δι' οξινίσεως | 121,5 – 123,5°C έπειτα από ξήρανση σε κενό, σε ξηραντήρα θειικού οξέος. |
| Περιεκτικότητα | Όχι λιγότερο από 99% έπειτα από ξήρανση στους 105°C. |
| Πτητικές ουσίες | Όχι περισσότερο από 17,5% προσδιορισμένες δια ξηράνσεως στους 105°C. |
| Πολυκυκλικά οξέα | Κατά τη σταδιακή οξίνιση ενός διαλύματος, ενδεχομένως εξουδετερωθέντος, βενζοϊκού ασβεστίου, το πρώτο ίζημα δεν πρέπει να παρουσιάζει περιοχή τήξεως διάφορη εκείνης του βενζοϊκού οξέος. |
| Οργανικό χλώριο | Όχι περισσότερο από 0,06% αντιστοιχούν σε 0,25% εκφρασμένο σε μονοχλωροβενζοϊκά οξέα. |
| Ουσίες εύκολα οξειδούμενες | Επιμονή του ροζ χρωματισμού με το πολύ 0,5 ml $KMnO_4$ (0,1 N) ανά γραμμάριο σε διάλυμα θειικού οξέος (0,1 N) μετά μία ώρα σε θερμοκρασία περιβάλλοντος. |
| Βαθμός οξύτητας ή αλκαλικότητας | Η εξουδετέρωση, παρουσία φαινολοφθαλεΐνης, ενός γραμμαρίου βενζοϊκού ασβεστίου δεν πρέπει να απαιτεί περισσότερο από 0,25 ml NaOH (0,1 N) ή HCL (0,1 N). |

**Ε 214 Αιθυλικός εστέρας του π-υδροξυβενζοϊκού οξέος**

| | |
|---|---|
| Όψη | Κόνις λευκή, κρυσταλλική. |
| Περιοχή τήξεως | 115 – 118°C. |
| Περιεκτικότητα | Όχι ολιγότερο από 99,5% έπειτα από ξήρανση επί 2 ώρες στους 80°C. |
| Τέφρα θειική | Όχι περισσότερο από 0,05%. |
| Ελεύθερα οξέα | Όχι περισσότερο από 0,35% εκφρασμένο σε π-υδροξυβενζοϊκό οξύ. |
| Σαλικυλικό οξύ | Όχι περισσότερο από 0,1%. |

**Ε 215 Παράγωγο νατρίου του αιθυλικού εστέρα του π-υδροξυβενζοϊκού οξέος**

| | |
|---|---|
| Όψη | Κόνις λευκή, κρυσταλλική, υγροσκοπική |
| Περιοχή τήξεως του εστέρα μη αναχρυσταλλωθέντος, απομονωμένου δι' οξινίσεως | 115 – 118°C έπειτα από ξήρανση σε κενό, σε ξηραντήρα θειικού οξέος. |
| Περιεκτικότητα σε αιθυλικό εστέρα του π-υδροξυβενζοϊκού οξέος | Όχι ολιγότερο από 83% έπειτα από ξήρανση σε κενό, σε ξηραντήρα θειικού οξέος. |
| Πτητικές ουσίες | Όχι περισσότερο από 5% προσδιορισμένο δια ξηράνσεως σε κενό, σε ξηραντήρα θειικού οξέος. |

| | |
|---|---|
| Τέφρα θειική | 37 - 39% |
| pH | Το υδατικό διάλυμα 0,1% πρέπει να παρουσιάζει ένα pH μεταξύ 9,9 και 10,3. |
| Σαλικυλικό οξύ | Όχι περισσότερο από 0,1%. |

**Ε 216 η-προπυλικός εστέρας του π-υδροξυβενζοϊκού οξέος**

| | |
|---|---|
| Όψη | Κόνις λευκή, κρυσταλλική. |
| Περιοχή τήξεως | 95 - 97°C έπειτα από ξήρανση επί 2 ώρες στους 80°C. |
| Περιεκτικότητα | Όχι ολιγότερο από 99,5% έπειτα από ξήρανση επί 2 ώρες στους 80°C. |
| Τέφρα θειική | Όχι περισσότερο από 0,05%. |
| Ελεύθερα οξέα | Όχι περισσότερο από 0,35% εκφρασμένο σε π-υδροξυβενζοϊκό οξύ. |
| Σαλικυλικό οξύ | Όχι περισσότερο από 0,1%. |

**Ε 217 Παράγωγο νατρίου του η-προπυλικού εστέρα του π-υδροξυβενζοϊκού οξέος**

| | |
|---|---|
| Όψη | Κόνις λευκή ή σχεδόν λευκή, κρυσταλλική, υγροσκοπική |
| Περιοχή τήξεως του εστέρα μη ανακρυσταλλωθέντος, απομονωθέντος δι' οξινίσεως | 94 - 97°C έπειτα από ξήρανση σε κενό, σε ξηραντήρα θειικού οξέος. |
| Περιεκτικότητα σε προπυλικό εστέρα του π-υδροξυβενζοϊκού οξέος | Όχι ολιγότερο από 85% έπειτα από ξήρανση σε κενό, σε ξηραντήρα θειικού οξέος. |
| Πτητικές ουσίες | Όχι περισσότερο από 5% προσδιορισμένο δια ξηράνσεως σε κενό, σε ξηραντήρα θειικού οξέος. |
| Τέφρα θειική | 34 - 36% |
| pH | Το υδατικό διάλυμα 0,1% πρέπει να παρουσιάζει ένα pH μεταξύ 9,8 και 10,2. |
| Σαλικυλικό οξύ | Όχι περισσότερο από 0,1% |

**Ε 218 ρ-υδροξυβενζοϊκό μεθύλιο**

| | |
|---|---|
| Όψη | Κόνις λευκή, κρυσταλλική, σχεδόν άοσμος. |
| Περιοχή τήξεως | 125 - 128°C. |
| Περιεκτικότητα | Όχι ολιγότερο από 99,0% έκφρασμένο σε $C_8H_8O_3$ κατόπιν ξηράνσεως επί 2 ώρες σε 80°C. |
| Τέφρα θειική | Όχι περισσότερο από 0,05%. |
| Ελεύθερα οξέα | Όχι περισσότερο από 0,7% εις ρ-υδροξυβενζοϊκό οξύ |
| Σαλικυλικό οξύ | Όχι περισσότερο από 0,1% |
| Απώλεια κατά την ξήρανση | Όχι περισσότερο από 0,5% έπειτα από ξήρανση επί 8 ώρες σε 80°C. |

**Ε 219 Παράγωγο νατρίου του μεθυλικού εστέρα του ρ-υδροξυβενζοϊκού οξέος**

| | |
|---|---|
| Όψη | Κόνις λευκή, κρυσταλλική, υγροσκοπική |
| Περιοχή τήξεως του μεθυλικού εστέρα | Έπειτα από πλύση με νερό και ξήρανση επί 2 ώρες σε 80°C, το λευκό ίζημα το οποίο λαμβάνουμε με οξίνιση δια υδροχλωρικού οξέος ενός υδατικού διαλύματος 10% (P/V) παραγώγου νατρίου του μεθυλικού εστέρα του ρ-υδροξυβενζοϊκού οξέος (χρησιμοποιήσατε ως δείκτη χάρτη ηλιοτροπίου) πρέπει να έχει περιοχή τήξεως μεταξύ 126 και 128°C. |
| Περιεκτικότητα | Όχι ολιγότερο από 99,5 % $C_8H_7O_3Na$ υπολογισμένο επί ξηράς ουσίας. |
| Υγρασία | Όχι περισσότερο από 5,0% (KARL FISCHER). |
| Τέφρα θειική | 40,0 έως 44,5% υπολογισμένο επί ξηράς ουσίας. |
| PH (διάλυμα 0,1% σε ύδωρ απηλλαγμένο από διοξείδιο του άνθρακος) | Όχι κατώτερο του 9,7 ούτε ανώτερο του 10,3. |
| Σαλικυλικό οξύ | Όχι περισσότερο από 0,1% |

**Ε 220 Διοξείδιο του θείου**

| | |
|---|---|
| Όψη | Αέριο άχρουν |
| Περιεκτικότητα | Όχι ολιγότερο από 99% |
| Μη πτητικές ουσίες | Όχι περισσότερο από 0,01% |
| Θειικός ανυδρίτης | Όχι περισσότερο από 0,1% |
| Άλλα αέρια (εκτός αερίων που απαντώνται στην κανονική σύνθεση του ατμοσφαιρικού αέρα) | Ουδέν ίχνος |
| Σελήνιο | Όχι περισσότερο από 10 mg/kg. |

**Ε 221 Θειώδες νάτριο (άνυδρο ή με επτά μόρια ύδατος)**

| | |
|---|---|
| Όψη | Κόνις λευκή, κρυσταλλική, ή άχροοι κρύσταλλοι |
| Περιεκτικότητα: άνυδρο | Όχι ολιγότερο από 95% $Na_2SO_3$ και όχι ολιγότερο από 48% $SO_2$. |
| Με επτά μόρια ύδατος | Όχι ολιγότερο από 48% $Na_2SO_3$ και όχι ολιγότερο από 24% $SO_2$. |
| Θειοθειικό | Όχι περισσότερο από 0,1% $Na_2S_2O_3$ με βάση την περιεκτικότητα σε $SO_2$. |
| Σίδηρος | Όχι περισσότερο από 50 mg/kg στο $Na_2SO_3$ με βάση την περιεκτικότητα σε $SO_2$. |
| Σελήνιο | Όχι περισσότερο από 10 mg/kg με βάση την περιεκτικότητα σε $SO_2$. |

**Ε 222 Όξινο Θειώδες Νάτριο**

| | |
|---|---|
| Όψη | Κόνις λευκή, κρυσταλλική. |
| Περιεκτικότητα | Όχι ολιγότερο από 95% σε $NaHSO_3$ και όχι ολιγότερο από 58,4% σε $SO_2$. |
| Σίδηρος | Όχι περισσότερο από 30 mg/kg στο $NaHSO_3$. |
| Σελήνιο | Όχι περισσότερο από 10 mg/kg με βάση την περιεκτικότητα σε $SO_2$. |

**Ε 223 Μετα-διθειώδες Νάτριο**

| | |
|---|---|
| Όψη | Κρύσταλλοι άχροοι ή κόνις λευκή, κρυσταλλική. |
| Περιεκτικότητα | Όχι ολιγότερο από 95% $Na_2S_2O_5$ και όχι ολιγότερο από 64% $SO_2$. |
| Σίδηρος | Όχι περισσότερο από 35 mg/kg στο $Na_2S_2O_5$. |
| Σελήνιο | Όχι περισσότερο από 10 mg/kg με βάση την περιεκτικότητα σε $SO_2$. |

**Ε 224 Μετα-διθειώδες κάλιο**

| | |
|---|---|
| Όψη | Κρύσταλλοι άχροοι ή κόνις λευκή, κρυσταλλική. |
| Περιεκτικότητα | Όχι ολιγότερο από 90% $K_2S_2O_5$ και όχι ολιγότερο από 51,8% $SO_2$ ενώ το υπόλοιπο αποτελείται πρακτικά στο σύνολό του από θειικό κάλι. |
| Σίδηρος | Όχι περισσότερο από 30 mg/kg στο $K_2S_2O_5$. |
| Σελήνιο | Όχι περισσότερο από 10 mg/kg με βάση την περιεκτικότητα σε $SO_2$. |

**Ε 225 Μετα-διθειώδες ασβέστιο**

| | |
|---|---|
| Όψη | Κόνις λευκή ή τεμάχια με κιτρινωπή χροιά. |
| Περιεκτικότητα | Όχι ολιγότερο από 95% $CaS_2O_5$ και όχι ολιγότερο από 66% $SO_2$. |
| Σίδηρος | Όχι περισσότερο από 35 mg/kg στο $CaC_2O_5$. |
| Σελήνιο | Όχι περισσότερο από 10 mg/kg με βάση την περιεκτικότητα σε $SO_2$. |

**Ε 226 Θειώδες ασβέστιο**

| | |
|---|---|
| Όψη | Λευκοί κρύσταλλοι ή λευκή κρυσταλλική κόνις. |
| Περιεκτικότητα | Όχι ολιγότερο από 95% $CaSO_32H_2O$ και όχι ολιγότερο από 39% $SO_2$. |
| Θειικά | Όχι περισσότερο από 0,1% εκφρασμένο σε $SO_4$. |
| Χλωριούχα | Όχι περισσότερο από 0,05% εκφρασμένο σε CL. |
| Σίδηρος | Όχι περισσότερο από 0,005% |
| Σελήνιο | Όχι περισσότερο από 10 mg/kg με βάση την περιεκτικότητα σε $SO_2$. |

**Ε 227 Όξινο θειώδες ασβέστιο**

| | |
|---|---|
| Όψη | Υδατικό διάλυμα χρώματος ανοικτού κιτρινοπρασινίζοντος, έχον σαφή οσμή διοξειδίου του θείου. |

| | |
|---|---|
| Περιεκτικότητα | 6 έως 8% (p/v) διοξειδίου του Θείου και 2,5 έως 3,5% (p/v) οξειδίου του ασβεστίου αντιστοιχούντα σε 10–14% (p/v) οξίνου θειώδους ασβεστίου $Ca(HSO_3)_2$. |
| Σίδηρος | Όχι περισσότερο από 30 mg/kg. |
| Σελήνιο | Όχι περισσότερο από 10 mg/kg με βάση την περιεκτικότητα σε $SO_2$. |

**Ε 230 Διφαινύλιο**

| | |
|---|---|
| Όψη | Κόνις χρυσταλλική λευκή |
| Περιοχή τήξεως | 68,5 – 70,5°C. |
| Περιεκτικότητα | Όχι ολιγότερο από 99,8% |
| Βενζόλιο | Όχι περισσότερο από 10 mg/kg. |
| Άρωματικές αμίνες | Όχι περισσότερο από 2 mg/kg εκφρασμένες σε ανιλίνη. |
| Φαινολικά παράγωγα | Όχι περισσότερο από 5 mg/kg εκρασμένα σε φαινόλη. |
| Τριφαινύλιο και ανώτερα πολυφαινυλικά παράγωγα | Όχι περισσότερο του 0,2% |
| Πολυκυκλικοί αρωματικοί υδρογονάνθρακες | Απουσιάζουν. |
| Δοκιμή δια θειικού οξέος | Η ανάμιξη 1 g διφαινυλίου και 5 ml πυκνού θειικού οξέος δεν δίδει, εν ψυχρώ, ουδεμία χρώση. |

**Ε 231 Ορθοφαινυλοφαινόλη**

| | |
|---|---|
| Όψη | Κόνις χρυσταλλική λευκή ή ελαφρώς κιτρινωπή. |
| Περιοχή τήξεως | 56 – 58°C. |
| Περιεκτικότητα | Όχι ολιγότερο από 99% |
| Διφαινυλαιθέρας | Όχι περισσότερο από 0,3% |
| Π-φαινυλοφαινόλη | Όχι περισσότερο από 0,1% |
| α-ναφθόλη | Όχι περισσότερο από 0,01% |
| Τέφρα θειική | Όχι περισσότερο του 0,05% |

**Ε 232 Ορθοφαινυλοφαινολικό νάτριο**

| | |
|---|---|
| Όψη | Κόνις χρυσταλλική λευκή ή ελαφρώς κιτρινωπή. |
| Περιοχή τήξεως της ορθοφαινυλοφαινόλης μη ανακρυσταλλωθείσης απομονωθείσης δια οξινίσεως | 56 – 58°C μετά από ξήρανση σε ξηραντήρα θειικού οξέος. |
| pH | Το υδατικό διάλυμα 2% πρέπει να παρουσιάζει PH μεταξύ 11,1 – 11,8 |
| Περιεκτικότητα | Όχι ολιγότερο από 95% ή $C_{12}H_9ONa4H_2O$. |
| Διφαινυλαιθέρας | Όχι περισσότερο από 0,3% |
| Π-φαινυλοφαινόλη | Όχι περισσότερο από 0,1% |
| α-ναφθόλη | Όχι περισσότερο από 0,01% |

**Ε 233 2-(4-θειαζολύλ) βενζιμιδαζόλη (θειαβενδαζόλη)**

| | |
|---|---|
| Όψη | Κόνις άοσμος, λευκή ή σχεδόν λευκή. |
| Περιοχή τήξεως | 296 – 303°C. |
| Περιεκτικότητα | 98 έως 101% $C_{10}H_7N_3S$ υπολογισμένο επί άνυδρου προϊόντος. |
| Τέφρα θειική | Όχι περισσότερο από 0,2% |
| Υγρασία | Όχι περισσότερο από 0,5% (Karl – Fischer). |
| Απορρόφηση στο υπεριώδες (0,0005% ρ/ν HCL 0,1 N) | $E_{1\%\,1cm}$ στα 302 ± 2 nm = περίπου 1230<br>$E_{1\%\,1cm}$ στα 258 ± 2 nm = περίπου 200<br>$E_{1\%\,1cm}$ στα 243 ± 2 nm = περίπου 620<br>Σχέση<br>$\frac{\text{απορροφ. στα 241-245nm}}{\text{απορροφ. στα 300-304nm}} = 0,47\text{-}0,53$<br>=0,47-0,53<br>Σχέση<br>$\frac{\text{απορροφ. στα 256-260 nm}}{\text{απορροφ. στα 300-304 nm}} = 0,14\text{-}0,18$<br>=0,14-0,18 |
| Σελήνιο | 10 mg/kg |

**Ε 236 Μυρμηκικό οξύ**

| | |
|---|---|
| Όψη | Υγρό διαυγές άχρουν, λίαν διαβρωτικό, με χαρακτηριστική δηκτική οσμή. |
| Περιεκτικότητα | Όχι ολιγότερο από 98° $CH_2O_2$. |
| Οξικό οξύ | Όχι περισσότερο από 0,5% |
| Θειικά | Όχι περισσότερο από 40 mg/kg, εκφρασμένα σε $SO_4$. |
| Θειώδη | Διαλύσατε 25 ml μυρμηκικού οξέος σε 25 ml ύδατος, προσθέσατε 0,1 ml διαλύματος ιωδίου 0,1 N. Το διάλυμα πρέπει να διατηρήσει έναν σαφή κίτρινο χρωματισμό. |
| Χλωριούχα | Όχι περισσότερο από 50 mg/kg εκφρασμένα σε CL. |
| Ειδικό βάρος | 1.216 – 1.220 (20 – 20°C). |
| Μη πτητικές ουσίες | Όχι περισσότερο από 0,05% |
| Αλδεΰδες | Ένα διάλυμα 5% ελαφρά αλκαλικό, θερμαινόμενο δεν πρέπει να αναδύει ισχυρά οσμή ή οσμή καύσεως. |
| Φορμαλδεΰδη | Όχι περισσότερο από 0,1% της περιεκτικότητας σε μυρμηκικό οξύ, προσδιορισμένο με την βοήθεια χρωμοτροπικού οξέος. |
| Οξαλικό οξύ | Όχι περισσότερο του 0,5% της περιεκτικότητας σε μύρμηκικό οξύ, προσδιορισμένο ως οξαλικό ασβέστιο και εκφρασμένο σε οξαλικό οξύ. |

**Ε 237 Μυρμηκικό νάτριο**

| | |
|---|---|
| Όψη | Κόνις λευκή, χρυσταλλική. |
| Περιεκτικότητα | Όχι ολιγότερο από 98% $NaCHO_2$ έπειτα από ξήρανση επί 2 ώρες στους 105°C. |
| Πτητικές ουσίες | Όχι περισσότερο από 2% προσδιορισμένο δια ξηράνσεως επί 2 ώρες στους 105°C. |
| Βαθμός οξύτητος ή αλκαλικότητος | Η εξουδετέρωση 1 g μυρμηκικού νατρίου με δείκτη φαινολοφθαλεΐνη δεν πρέπει να απαιτεί περισσότερο από 0,5 ml HCL 0,1 N ή NaOH 0,1N. |
| Αλδεΰδες | Ένα διάλυμα 5% δεν πρέπει να αναδύει θερμαινόμενο ισχυρά οσμή ή οσμή καύσεως. |
| Φορμαλδεΰδη | Όχι περισσότερο από 0,1% της περιεκτικότητας σε μυρμηκικό νάτριο, προσδιορισμένο με την βοήθεια χρωμοτροπικού οξέος. |
| Οξαλικό οξύ | Όχι περισσότερο από 0,5% της περιεκτικότητας σε μυρμηκικό νάτριο, προσδιορισμένο ως οξαλικό ασβέστιο και εκφρασμένο σε οξαλικό οξύ. |

**Ε 238 Μυρμηκικό ασβέστιο**

| | |
|---|---|
| Όψη | Κόνις λευκή, χρυσταλλική. |
| Περιεκτικότητα | Όχι ολιγότερο από 98% $CaC_2H_2O_4$ έπειτα από ξήρανση επί 2 ώρες στους 105°C. |
| Πτητικές ουσίες | Όχι περισσότερο από 2% προσδιορισμένο δια ξηράνσεως επί 2 ώρες στους 105°C. |
| Ουσίες αδιάλυτες στο ύδωρ | Όχι περισσότερο από 0,5% |
| Βαθμός οξύτητος ή αλκαλικότητος | Η εξουδετέρωση 1 g μυρμηκικού ασβεστίου παρουσία φαινολοφθαλεΐνης δεν πρέπει να απαιτεί περισσότερο από 0,5 ml HCL 0,1 N ή NaOH 0,1N. |
| Αλδεΰδες | Ένα διάλυμα 5% δεν πρέπει να αναδύει κατά τη θέρμανση ισχυρά οσμή ή οσμή καύσεως. |
| Φορμαλδεΰδη | Όχι περισσότερο από 0,1% της περιεκτικότητας σε μυρμηκικό ασβέστιο, προσδιορισμένο με τη βοήθεια χρωμοτροπικού οξέος. |
| Οξαλικό οξύ | Όχι περισσότερο από 0,3% της περιεκτικότητας σε μυρμηκικό ασβέστιο, προσδιορισμένο ως οξαλικό ασβέστιο και εκφρασμένο σε οξαλικό οξύ. |

**Ε 239 Εξαμυθυλενοτετραμίνη**

| | |
|---|---|
| Όψη | Κόνις χρυσταλλική, άχρους ή λευκή. |
| Περιεκτικότητα | Όχι ολιγότερο από 99% $C_6H_{12}N_4$. |
| Απώλεια κατά την ξήρανση | Όχι περισσότερο από 0,5% έπειτα από ξήρανση επί 2 ώρες υπό κενό στους 105°C παρουσία πεντοξειδίου του φωσφόρου. |
| Σημείο εξαχνώσεως | Εξαχνούται στους 260°C περίπου. |
| Τέφρα θειική | Όχι περισσότερο από 0,05% |

| | |
|---|---|
| Θειικά | Όχι περισσότερο από 0,005% εκφρασμένο σε $SO_4$. |
| Χλωριούχα | Όχι περισσότερο από 0,005% εκφρασμένο σε CL. |

**Ε 249 Νιτρώδες κάλιο**

| | |
|---|---|
| Όψη | Κόκκοι διαρρέοντες, λευκοί ή υποκίτρινοι. |
| Περιεκτικότητα | Όχι ολιγότερο από 98% έπειτα από ξήρανση επί 4 ώρες παρουσία διοξειδίου του πυριτίου. |
| pH (διάλυμα 5% σε ύδωρ απηλλαγμένο από διοξείδιο του άνθρακα και αμμωνία) | Όχι κατώτερο του 6,0 ούτε ανώτερο του 9,0. |

**Ε 250 Νιτρώδες νάτριο**

| | |
|---|---|
| Όψη | Κόνις λευκή, χρυσταλλική ή τεμάχια παρουσιάζοντα κιτρινωπή χροιά. |
| Περιεκτικότητα | Όχι ολιγότερο από 98% έπειτα από ξήρανση σε κενό, σε ξηραντήρα θειικού οξέος, το υπόλοιπο πρέπει να αποτελείται πρακτικώς εξ ολοκλήρου από νιτρικό νάτριο. |
| Ύδωρ | Όχι περισσότερο από 1%. |

**Ε 251 Νιτρικό νάτριο**

| | |
|---|---|
| Όψη | Κόνις λευκή, χρυσταλλική, ελαφρώς υγροσκοπική. |
| Περιεκτικότητα | Όχι ολιγότερο από 99% έπειτα από ξήρανση στους 105°C. |
| Πτητικές ουσίες | Όχι περισσότερο από 1% προσδιορισμένο δια ξηράνσεως στους 105°C. |
| Νιτρώδη | Όχι περισσότερο από 30 mg/kg εκφρασμένα σε $NaNO_2$. |

**Ε 252 Νιτρικό κάλιο**

| | |
|---|---|
| Όψη | Κόνις λευκή, χρυσταλλική. |
| Περιεκτικότητα | Όχι ολιγότερο από 99% έπειτα από ξήρανση στους 105°C. |
| Πτητικές ουσίες | Όχι περισσότερο από 1% προσδιορισμένο δια ξηράνσεως στους 105°C. |
| Νιτρώδη | Όχι περισσότερο από 30 mg/kg εκφρασμένα σε $NaNO_2$. |

**Ε 260 Οξεικό οξύ(2)**

| | |
|---|---|
| Όψη | Υγρό διαυγές, άχρουν. |
| Περιεκτικότητα | Όχι ολιγότερο από 99,4% |
| Σημείο ζέσεως | 118°C υπό 760° mm του Hg. |
| Ουσίες μη πτητικές | Όχι περισσότερο από 0,005% |
| Μυρμηκικό οξύ, μυρμηκικά άλατα και άλλες ακαθαρσίες οξειδούμενες | Όχι περισσότερο από 0,2% εκφρασμένο σε μυρμηκικό οξύ, προσδιορισμένο δια τιτλοδοτήσεως δι'υπερμαγγανικού καλίου. |

**Ε 261 Οξεικό κάλιο**

| | |
|---|---|
| Όψη | Κρύσταλλοι άχροοι, διαρρέοντες. |
| Περιεκτικότητα | Όχι ολιγότερο από 99% έπειτα από ξήρανση στους 200°C. |
| Μυρμηκικό οξύ. Μυρμηκικά άλατα και άλλες ακαθαρσίες οξειδούμενες | Όχι περισσότερο από 0,2% εκφρασμένο σε μυρμηκικό οξύ προσδιορισμένο δια τιτλοδοτήσεως δι' υπερμαγγανικού καλίου. |

**Ε 262 Διοξεικό νάτριο(1)**

| | |
|---|---|
| Όψη | Κρύσταλλοι άχροοι ή κόνις λευκή, κρυσταλλική. |
| Ουσίες αδιάλυτες στο νερό | Το υδατικό διάλυμα 10% πρέπει να είναι διαυγές. |
| Μυρμηκικό οξύ, μυρμηκικά άλατα και άλλες ακαθαρσίες οξειδούμενες | Όχι πλέον από 0,2% εκφρασμένο σε μυρμηκικό οξύ, προσδιορισμένο δια τιτλοδοτήσεως δι'υπερμαγγανικού καλίου. |
| Οξεικό οξύ, οξεικό νάτριο και νερό | Όχι ολιγότερο από 99,7% συνολικά και όχι ολιγότερο από 40% σε οξεικό οξύ. |

(1) Τα δεδομένα αναφέρονται σε οξεικό οξύ glacial. Για τα υδατικά διαλύματα πρέπει να υπολογίζονται οι τιμές που αντιστοιχούν στην περιεκτικότητά τους σε οξεικό οξύ glacial.

(2) Δύναται να περιέχει μια μικρή περίσσεια οξεικού οξέος ή οξεικού νατρίου.

**Ε 263 Οξεικό ασβέστιο**

| | |
|---|---|
| Όψη | Κόνις χρυσταλλική, λευκή. |
| Περιεκτικότητα | Όχι ολιγότερο από 99% μετά από ξήρανση στους 200°C. |
| Ουσίες πτητικές | Όχι περισσότερο από 10,5% προσδιορισμένο δια ξηράνσεως στους 200°C. |
| pH | Το υδατικο διάλυμα 10% πρέπει να παρουσιάζει ένα PH μεταξύ 7,0 και 9,0. |
| Μυρμηκικό οξύ, μυρμηκικά άλατα και άλλες ακαθαρσίες οξειδούμενες | Όχι περισσότερο από 0,2% εκφρασμένο σε μυρμηκικό οξύ, προσδιορισμένο δια τιτλοδοτήσεως δι' υπερμαγγανικού καλίου. |

**Ε 270 Γαλακτικό οξύ(1)**

| | |
|---|---|
| Όψη | Υγρό διαυγές, ελαφρώς πυκνόρρευστο, άχρουν ή ελαφρώς κιτρινωπό. |
| Περιεκτικότητα | Όχι ολιγότερο από 80% |
| Λιπαρά οξέα | Ουδέν ίχνος προσδιορίσιμο |
| Ασβέστιο | Όχι περισσότερο από 0,05% |
| Θειικά | Όχι περισσότερο από 0,05% εκφρασμένο σε $SO_4$. |
| Χλωριούχα | Όχι περισσότερο από 0,02% εκφρασμένο σε CL. |
| Τέφρα θειική | Όχι περισσότερο από 0,3% |
| Σίδηρος | Όχι περισσότερο από 20 mg/kg. |
| Βάριο | Ουδέν ίχνος προσδιορίσιμο. |
| Οξαλικό οξύ | Όχι περισσότερο από 0,15% |
| Σιδηροχυανιούχα | Ουδέν ίχνος |
| Ουσίες αναγωγικές | Ουδεμία αναγωγή του φελιγγείου υγρού. |

**Ε 280 Προπιονικό οξύ(2)**

| | |
|---|---|
| Όψη | Υγρό άχρουν ή ελαφρώς κιτρινωπό. |
| Περιεκτικότητα | Όχι ολιγότερο από 99% |
| Πτητικές ουσίες | Όχι περισσότερο από 0,05% |
| Αλδεΰδες | Όχι περισσότερο από 0,1% εκφρασμένο σε φορμαλδεΰδη. |
| Σίδηρος | Όχι περισσότερο από 30 mg/kg. |

**Ε.281 Προπιονικό νάτριο**

| | |
|---|---|
| Όψη | Κόνις χρυσταλλική, λευκή. |
| Περιεκτικότητα | Όχι ολιγότερο από 99% έπειτα από ξήρανση επί 2 ώρες στους 105°C. |
| Πτητικές ουσίες | Όχι περισσότερο από 4% προσδιορισμένο έπειτα από ξήρανση επί 2 ώρες στους 105°C. |
| Ουσίες αδιάλυτες στο νερό | Όχι πλέον του 0,3% |
| Ουσίες ευχόλως οξειδούμενες | Ουδέν ίχνος. |
| Σίδηρος | Όχι περισσότερο από 30 mg/kg. |

**Ε.282 Προπιονικό ασβέστιο**

| | |
|---|---|
| Όψη | Κόνις χρυσταλλική, λευκή. |
| Περιεκτικότητα | Όχι ολιγότερο από 99% έπειτα από ξήρανση επί 2 ώρες στους 105°C. |
| Ουσίες πτητικές | Όχι περισσότερο από 4% προσδιορισμένο δια ξηράνσεως επί 2 ώρες στους 105°C. |
| Ουσίες διάλυτες στο νερό | Όχι περισσότερο από 0,3%. |
| Ουσίες ευχόλως οξειδούμενες | Ουδέν ίχνος. |
| Σίδηρος | Όχι περισσότερο από 30 mg/kg. |

**Ε.283 Προπιονικό κάλιο**

| | |
|---|---|
| Όψη | Κόνις χρυσταλλική, λευκή. |
| Περιεκτικότητα | Όχι ολιγότερο από 99% έπειτα από ξήρανση επί 2 ώρες στους 105°C. |

(1) Τα δεδομένα αναφέρονται σε υδατικό διάλυμα 80–85%. Για τα υδατικά διαλύματα με μικρότερες συγκεντρώσεις θα πρέπει να υπολογίζονται οι τιμές που αντιστοιχούν στην περιεκτικότητά τους σε γαλακτικό οξύ.

(2) Τα δεδομένα αναφέρονται στο άνυδρο προπιονικό οξύ. Για υδατικά διαλύματα πρέπει να υπολογίζονται οι τιμές που αντιστοιχούν στην περιεκτικότητά τους σε προπιονικο οξύ.

| | |
|---|---|
| Πτητικές Ουσίες | Όχι περισσότερο από 4% προσδιορισμένο δια ξηράνσεως επί 2 ώρες στους 105°C. |
| Ουσίες διάλυτες στο νερό | Όχι περισσότερο από 0,3%. |
| Ουσίες ευκόλως οξειδούμενες | Ουδέν ίχνος. |
| Σίδηρος | Όχι περισσότερο από 30 mg/kg. |

**Ε.290 Διοξείδιο του άνθρακα**

| | |
|---|---|
| Όψη | Αέριο άχρουν |
| Περιεκτικότητα | Όχι ολιγότερο από 99% $CO_2$ κατ' όγκον. |
| Οξύτητα | Η διαβίβαση 915 ml του αερίου δια μέσου 50 ml ύδατος προσφάτως βρασθέντος, δεν πρέπει να αποδίδει σε αυτό οξύτητα, ως προς την ηλιανθίνη, ανώτερη εκείνης 50 ml ύδατος προσφάτως βρασθέντος περιεχόντων 1 ml υδροχλωρικού οξέος (0,1 N). |
| Ουσίες αναγωγικές υδρόθειο και φωσφίνη | Η διαβίβαση 915 ml αερίου δια μέσου 25 ml αντιδραστηρίου αμμωνιακού νιτρικού αργύρου περιεχόντων 3 ml αμμωνίας δεν πρέπει να προκαλεί ούτε θόλωμα, ούτε αμαύρωση αυτού του διαλύματος. |
| Μονοξείδιο του άνθρακα | Ένα αραιό διάλυμα αίματος έπειτα από ανάδευση με ένα όγκο 915 ml αερίου και προσθήκη ενός μίγματος πυρογαλλόλης και ταννικού οξέος, δεν πρέπει να παρουσιάζει χρώμα ροζ, αλλά ένα χρωματιστό γκρι συγκρίσιμο με τον παραγόμενο με τις ίδιες συνθήκες από έναν ίσο όγκο αερίου διοξειδίου του άνθρακα παραχθέντα δι' αποσυνθέσεως του οξίνου ανθρακικού νατρίου με υδροχλωρικό οξύ. |

## ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ VI

## ΑΝΤΙΟΞΕΙΔΩΤΙΚΑ

### ΜΕΡΟΣ 1

Αντιοξειδωτικά

| Αρίθμηση ΕΟΚ | Ονομασία |
|---|---|
| Ε 300 | L-ασκορβικό οξύ |
| Ε 301 | L-ασκορβικό νάτριο |
| Ε 302 | L-ασκορβικό ασβέστιο |
| Ε 304 | 6-παλμιτυλο-L-ασκορβικό οξύ |
| Ε 306 | Εκχυλίσματα φυσικής προέλευσης, πλούσια σε τοκοφερόλες |
| Ε 307 | Συνθετική άλφα-τοκοφερόλη |
| Ε 308 | Συνθετική γάμα τοκοφερόλη |
| Ε 309 | Συνθετική δέλτα τοκοφερόλη |
| Ε 310 | Γαλλικός προπυλεστέρας |
| Ε 311 | Γαλλικός οκτυλεστέρας |
| Ε 312 | Γαλλικός δωδεκυλεστέρας |
| Ε 320 | Βουτυλοϋδροξυανισόλη (ΒΗΑ) |
| Ε 321 | Βουτυλουδροξυτολουόλιο (ΒΗΤ)(1). |

### ΜΕΡΟΣ ΙΙ

Ουσίες με αντιοξειδωτική δράση αλλά και άλλες ιδιότητες

| | |
|---|---|
| Ε 220 | Διοξείδιο του θείου |
| Ε 221 | Θειώδες νάτριο |
| Ε 222 | Όξινο θειώδες νάτριο |
| Ε 223 | Διθειώδες νάτριο (πυροθειώδες νάτριο) |
| Ε 224 | Διειώδες κάλιο (πυροθειώδες κάλιο) |
| Ε 226 | Θειώδες ασβέστιο |
| Ε 322 | Λεκιθίνες |

### ΜΕΡΟΣ ΙΙΙ

Ουσίες που ενισχύουν την αντιοξειδωτική δράση άλλων ουσιών

| | |
|---|---|
| Ε 270 | Γαλακτικό οξύ |
| Ε 325 | Γαλακτικό νάτριο |
| Ε 326 | Γαλακτικό κάλιο |
| Ε 327 | Γαλακτικό ασβέστιο |
| Ε 330 | Κιτρικό οξύ |
| Ε 331 | Άλατα νατρίου του κιτρικού οξέος |
| Ε 332 | Άλατα καλίου του κιτρικού οξέος |
| Ε 333 | Άλατα ασβεστίου του κιτρικού οξέος |
| Ε 334 | Τρυγικό οξύ |
| Ε 335 | Άλατα νατρίου του τρυγικού οξέος |
| Ε 336 | Άλατα καλίου του τρυγικού οξεός |
| Ε 337 | Τρυγικό καλιονάτριο |
| Ε 338 | Ορθοφωσφορικό οξύ |
| Ε 339 | Άλατα νατρίου του ορθοφωσφορικού οξέος |
| Ε 340 | Άλατα καλίου του ορθοφωσφορικού οξέος |
| Ε 341 | Άλατα ασβεστίου του ορθοφωσφορικού οξέος |
| Ε 372 | Κιτρικοί εστέρες των μονο-και διγλυκεριδίων των εδωδίμων λιπαρών οξέων |

### ΜΕΡΟΣ IV

Ουσίες για την διάλυση ή αραίωση των ουσιών που περιλαμβάνονται στα μέρη Ι-ΙΙΙ

Ονομασία

1. Νερό πόσιμο, νερό απιονισμένο, νερό αποσταγμένο
2. Εδώδιμα λάδια
3. Εδώδιμα λίπη
4. Αιθυλική αλκοόλη
5. Γλυκερίνη
6. Σορβίτης
7. Προπυλενο-γλυκόλη (1,2 Προπανοδιόλη)

## ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ VII

## ΕΙΔΙΚΑ ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΚΑΘΑΡΟΤΗΤΟΣ ΓΙΑ ΤΙΣ ΟΥΣΙΕΣ ΠΟΥ ΕΧΟΥΝ ΑΝΤΙΟΞΕΙΔΩΤΙΚΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ ΚΑΙ ΜΠΟΡΟΥΝ ΝΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΟΥΝΤΑΙ ΣΤΑ ΤΡΟΦΙΜΑ

Γενικές παρατηρήσεις:

α) Πλην αντιθέτου υποδείξεως, οι ποσότητες και τα εκατοστιαία ποσοστά υπολογίζονται κατά βάρος επί ανύδρου προϊόντος.

β) Όταν το υπό συζήτηση προϊόν δεν είναι εξαρχής άνυδρο και τίθεται θέμα πτητικών υλών, αυτές περιλαμβάνουν, σημειωτέον, όλο το νερό συμπεριλαμβανόμενου και του χρυσταλλικού τοιούτου.

γ) Όταν δεν καθορίζονται η θερμοκρασία και η διάρκεια της ξηράνσεως, αυτές πρέπει να νοούνται μέχρι λήψεως σταθερού βάρους και σε θερμοκρασία 105°C.

δ) Όταν η ερμηνεία των κριτηρίων ως επί παραδείγματι του κενού, πρέπει να αναφερόμεθα στις μεθόδους αναλύσεως που θεσπίζονται σε εφαρμογή του άρθρου 5 παράγραφος 2 της οδηγίας που αφορά τα αντιοξειδωτικά.

ε) Όταν υποδεικνύεται η συγκέντρωση ενός διαλύματος, αυτή πρέπει να νοείται ως μάζα / όγκος, πλην αντιθέτου υποδείξεως.

ζ) Οι θερμοκρασίες αναφέρονται πάντοτε σε βαθμούς Κελσίου.

η) Τα ειδικά κριτήρια καθαρότητος τα εφαρμοζόμενα στους ουσίες Ε 220 έως Ε 224, Ε 226 και Ε 270 καθορίζονται στην οδηγία 65/66/ΕΟΚ.

θ) Τα ειδικά κριτήρια καθαρότητας τα εφαρμοζόμενα στη σορβιτόλη, τη γλυκερίνη και την ουσία Ε 472 καθορίζονται στην οδηγία 78/663. ΕΟΚ.

**Ε.300 L-ασκορβικό οξύ**

| | |
|---|---|
| Χημική περιγραφή | (+) -L-ασκορβικό οξύ, 3-οξο-L-γουλοφουρανολακτόνη $C_6H_8O_6$. |
| Όψη | Κόνις χρυσταλλική, λευκή ή ελαφρώς κιτρινωπή. |
| Περιοχή τήξεως | 189°-193°C σε μικρά αποσύνθεση. |
| Περιεκτικότητα | Όχι λιγότερο από 99% $C_6H_8O_6$. επί ουσίας απηλλαγμένης πτητικών υλών. |
| Ειδική στροφική ικανότητα | $(\alpha)^{20}D = +20{,}5°$ έως $+21{,}5°$ (C=10% σε νερό). |
| Πτητικές ύλες | Όχι περισσότερο από 0,4%, προσδιορισμένο δια ξηράνσεως επί 24 ώρες σε θερμοκρασία περιβάλλοντος σε ξηραντήρα θειϊκού οξέος ή φωσφορικού ανυδρίτου. |
| pH | 2,4 έως 3,8 σε υδατικό διάλυμα 2%. |

**Ε.301-L-ασκορβικό νάτριο**

(1) Απόφ. Α.Χ.Σ. 555/85, ΦΕΚ 15/Β/86 «τροποποίηση του Π.Δ. 535/83 περί προσθέτων υλών για τρόφιμα σε συμμόρφωση προς τις οδηγίες 81/962/ΕΟΚ, 81/20/ΕΟΚ, 82/712/ΕΟΚ, 82/504/ΕΟΚ».

| | |
|---|---|
| Χημική περιγραφή | Άλας νατρίου του (+)-L-ασκορβικού οξέος, ενολικό νάτριο της 3-οξο-L-γουλοφουρανολακτόνης $C_6H_7O_6N_a$. |
| Όψη | Κόνις χρυσταλλική ή ελαφρώς κιτρινωπή. |
| Περιεκτικότητα | Όχι λιγότερο από 99% $C_6H_7O_6N_a$ επί ουσίας απηλλαγμένης πτητικών υλών. |
| Ειδική στροφή ικανότητα | $(\alpha)^{20}D = +103°$ έως $+106°$ (C=50% σε νερό) |
| Πτητικές ύλες | Όχι περισσότερο από 0,3%, προσδιορισμένο δια ξηράνσεως επί 24 ώρες σε θερμοκρασία περιβάλλοντος σε ξηραντήρα θειϊκού οξέος ή φωσφορικού ανυδρίτου. |
| pH | 6,0 έως 8,0 εντός υδατικού διαλύματος 10%. |

**Ε 302 L-ασκορβικό ασβέστιο**

| | |
|---|---|
| Χημική περιγραφή | Άλας ασβεστίου του (+)-L-ασκορβικού οξέος. $(C_6H_7O_6)_2CaX2H_2O$. |
| Όψη | Κόνις χρυσταλλική λευκή ή πολύ ελαφρά τεφρά. |
| Περιεκτικότητα | Όχι λιγότερο από 99% $(C_6H_7O_6)_2$ CaX-$2H_2O$ επί ουσίας απηλλαγμένης πτητικών υλών έπειτα από ξήρανση επί 24 ώρες σε θερμοκρασία περιβάλλοντος, σε ξηραντήρα θειϊκού οξέος ή φωσφορικού ανυδρίτου. |
| Ειδική στροφική ικανότητα | $(\alpha)^{20}D = +95°$ έως $+97°$ (C=5% σε νερό). |
| Πτητικές ύλες | Όχι περισσότερο από 0,3%([1]) προσδιορισμένο διά ξηράνσεως επί 24 ώρες σε θερμοκρασία περιβάλλοντος, σε ξηραντήρα θειϊκού οξέος η φωσφορικύ ανυδρίτου. |
| pH | 6,0 έως 7,5 σε υδατικό διάλυμα 10%. |

**Ε.303-διακέτυλο 5, 6, L-ασκορβικό οξύ**

| | |
|---|---|
| Χημική περιγραφή | Διοξικός εστέρας του ασκορβικού οξέος, παράγωγος του (+)-L-ασκορβικού οξέος. $C_{10}H_{12}O_8$. |
| Όψη | Κόνις χρυσταλλική, λευκή ή ελαφρώς κιτρινωπή. |
| Περιοχή τήξεως | 155-158°C. |
| Περιεκτικότητα | Όχι λιγότερο από 99% $C_{10}H_{12}O_8$ επί ουσίας απηλλαγμένης πτητικών υλών. |
| Ειδική στροφική ικανότητα | $(\alpha)^{20}D = +77°$ έως $+79°$ (C=2% σε μεθανόλη). |
| Πτητικές ύλες | Όχι περισσότερο από 1% προσδιορισμένο δια ξηράνσεως επί 24 ώρες σε θερμοκρασία περιβάλλοντος, σε ξηραντήρα θειϊκού οξέος ή φωσφορικού ανυδρίτου. |
| Τέφρα θειϊκή | Όχι περισσσότερο από 0,1% της ουσίας απηλλαγμένης πτητικών υλών, έπειται από αποτέφρωση στους 800 ± 25°C. |

**Ε.304-παλμιτυλο-6, L, -ασκορβικό οξύ**

| | |
|---|---|
| Χημική περιγραφή | Παλμιτικός εστέρας του ασκορβικού οξέος, παράγωγο του (+)-L-ασκορβικού οξέος, παλμιτικός εστέρας του L-ασκορβικού οξεός 6-0-παλμιτυλο-3-οξο-L-γαλοφουρανολακτόνη, $C_{22}H_{38}O_7$. |
| Όψη | Κόνις αχνώδης λευκή ή λευκοκιτρινωπή ή κρύσταλλοι λευκοκιτρινωποί. |
| Περιεκτικότητα | Όχι λιγότερο από 98% $C_{22}H_{38}O_7$ επί ουσίας απηλλαγμένης πτητικών υλών. |
| Περιοχή τήξεως | 111-113°C (μετάβαση σε πυκνόρρευστη μορφή χωρίς σαφή τήξη). |
| Ειδική στροφική ικανότητα | Όχι περισσότερο από 1%, προσδιορισμένο δια ξηράνσεως επί 24 ώρες, σε ξηραντήρα θειϊκού οξέος ή φωσφορικού ανυδρίτου. |
| Πτητικές ύλες | Όχι περισσότερο από 1% προσδιορισμένο δια ξηράνσεως επί 24 ώρες σε θερμοκρασία περιβάλλοντος, σε ξηραντήρα θειϊκού οξέος ή φωσφορικού ανυδρίτου. |
| Τέφρα θειϊκή | Όχι περισσότερο από 0,2% επί ουσίας απηλλαγμένης πτητικών υλών, έπειτα από αποτέφρωση στους 800 ± 25°C. |

**Ε.306-εκχυλίσματα φυσικής πρόελευσης πλούσια σε τοκοφερόλες**

| | |
|---|---|
| Χημική περιγραφή | Συμπυκνωμένο μίγμα τοκοφερολών που έχει παραληφθεί από βρώσιμα φυτικά έλαια ή υποπροϊόντα τους. |
| Όψη | Έλαιο πυκνόρρευστο, διαυγές, ερυθροκάστανο έως ερυθρό. |
| Περιεκτικότητα | Όχι λιγότερο από 34% τοκοφερόλες συνολικώς([1]). |
| Ειδικό βάρος $d_4^{20}$ | Όχι κατώτερο από 0,928 και όχι ανώτερο από 0,951([1]). |
| Ελεύθερα λιπαρά οξέα | Όχι περισσότερα πό 3% εκφρασμένο σε ελαϊκό οξύ([1]). |

**Ε.307-άλφα-τοκοφερόλη, συνθετική**

| | |
|---|---|
| Χημική περιγραφή | Συνθετική DL-άλφα-τοκοφερόλη 2, 5, 7, 8-τετραμέθυλο-2-(4, 8, 12-τριμεθυλοτριδεκυλο)-6-χρωμανόλη $C_{29}H_{50}O_2$. |
| Όψη | Έλαιο πυκνόρευστο, διαυγές, ελαφρώς κίτρινο, μετατρεπόμενο σε σκοτεινότερο δια εκθέσεως στον αέρα ή το φως. |
| Περιεκτικότητα | Όχι λιγότερο από 96% $C_{29}H_{50}O_2$([1]). |
| Δείκτης διαθλάσεως $n_D^{20}$ | Όχι κατώτερος από 1.503 και όχι ανώτερος από 1.507([1]). |
| Ειδικό βάρος $d_4^{20}$ | Όχι κατώτερο από 0,947 και όχι ανώτερο από 0,958([1]). |
| Ειδική απορρόφηση $E_{1CM}^{1\%}$ σε αιθανόλη | Απορρόφηση στα 292 nm $E_{1CM}^{1\%}$ 292 nm όχι λιγότερο από 72 και όχι περισσότερο από 76. Απορρόφηση στα 225 nm $E_{1CM}^{1\%}$ 225 nm όχι λιγότερο από 6,0 και όχι περισσότερο από 8,0. |
| Τέφρα θειϊκή | Όχι περισσότερο από 0,1% έπειτα από αποτέφρωση στους 800 ± 25°C([1]). |

**Ε.308 γ-τοκοφερόλη συνθετική**

| | |
|---|---|
| Χημική Περιγραφή | DLγ-τοκοφερόλη συνθετική 2, 7, 8-τριμεθυλο-2-(4', 8', 12'-τριμεθυλοτριδέκυλο)-6-χρωμανόλη $C_{28}H_{48}O_2$. |
| Όψη | Έλαιο πυκνόρρευστο, διαυγές, ελαφρώς κίτρινο, μετατρεπόμενο σε σκοτεινότερο δια εκθέσεως στον αέρα ή το φως. |
| Περιεκτικότητα | Όχι λιγότερο από 97% $C_{28}H_{48}O_2$([1]). |
| Δείκτης διαθλάσεως $n_D^{20}$ | Όχι κατώτερος από 1,503 και όχι ανώτερος από 1,507([1]). |
| Ειδικό βάρος $d_4^{20}$ | Όχι κατώτερο από 0,948 και όχι ανώτερος από 0,959([1]). |
| Ειδική απορρόφηση σε αιθανόλη $E_{1\,cm}^{1\%}$ | Απορρόφηση στα 298 nm$E_{1\,cm}^{1\%}$(298 nm) όχι ολιγότερο από 91 και όχι περισσότερο από 97. Απορρόφηση στα 257 nm$E_{1\,cm}^{1\%}$(257 nm) όχι ολιγότερο από 5,0 και όχι περισσότερο από 8,0. |
| Τέφρα θειική | Όχι περισσότερο από 1% έπειτα από αποτέφρωση στους 800 ± 25°C ([1]). |

(1) Οι προδιαγραφές αυτές εφαρμόζονται επί του προϊόντος ως έχει.

**Ε 309-δ-τοκοφερόλη συνθετική**

| | |
|---|---|
| Χημική περιγραφή | DL δ-τοκοφερόλη συνθετική, 2-8-διμεθυλ-ο-2-(4', 8', 12'-τριμεθυλοτριδεχυλο)-6-χρωμανόλη, $C_{27}H_{46}O_2$ |
| Όψη | Έλαιο πυκνόρευστο, διαυγές, ελαφρώς κίτρινο ή πορτοκαλόχρουν, μετατρεπόμενο σε σκοτεινότερο δια εκθέσεως στον αέρα ή το φως. |
| Περιεκτικότητα | Όχι λιγότερο από 97% $C_{27}H_{46}O_2$(1) |
| Δείκτης διαθλάσεως $n_D^{20}$ | Όχι κατώτερος από 1.500 και όχι ανώτερος από 1.504 (1) |
| Ειδικό βάρος $d_4^{20}$ | Όχι κατώτερο από 0,952 και όχι ανώτερο από 0,962 (1) |
| Ειδική απορρόφηση σε αιθανόλη $E_{1\,cm}^{1\%}$ | Απορρόφηση στα 298 nm$E_{1\%\ 1\ cm}$ (298 nm): όχι λιγότερο από 89 και όχι περισσότερο από 95. Απορρόφηση στα 257 nm $E_{1\%\ 1\ cm}$ (257 nm) όχι λιγότερο από 3,0 και όχι περισσότερο από 6.0. |
| Τέφρα θειική | Όχι περισσότερο από 0,1% έπειτα από αποτέφρωση στους 800 ±25°C (1). |

**Ε 310-γαλλικός προπυλεστέρας**

| | |
|---|---|
| Χημική περιγραφή | Γαλλικός προπυλεστέρας η-προπυλικός εστέρας του 3,4,5-τριυδροξυβενζοϊκού οξέος $C_{10}H_{12}O_5$ |
| Όψη | Κόνις χρυσταλλική, λευκή έως λευκοκιτρινωπή. |
| Περιεκτικότητα | Όχι ολιγότερο από 99% $C_{10}H_{12}O_5$ επί ουσίας απηλλαγμένης πτητικών υλών. |
| Περιοχή τήξεως | 146-150°C έπειτα από ξήρανση στους 110°C επί 4 ώρες. |
| Ειδική απορρόφηση σε αιθανόλη $E_{1\,cm}^{1\%}$ | Απορρόφηση στα 275 nm$E_{1\%\ 1cm}$ (275 nm) όχι λιγότερο από 485 και όχι περισσότερο από 505. |
| Πτητικές ύλες | Όχι περισσότερο από 1,0% προσδιορισμένο έπειτα από ξήρανση στους 110°C επί 4 ώρες. |
| Τέφρα θειική | Όχι περισσότερο από 0,05% επί ουσίας απηλλαγμένης πτητικών υλών, έπειτα από αποτέφρωση στους 800 ± 25°C. |
| Ελεύθερα οξέα | Όχι περισσότερα από 0,5% εκφρασμένο σεγαλλικό οξύ (8,506 mg γαλλικού οξέος αντιστοιχούν σε 1 ml υδροξειδίου του νατρίου 0,05 N). |
| Οργανοχλωριούχα παράγωγα | Όχι περισσότερα από 100 mg/kg εκφρασμένα σε χλώριο. |

**Ε. 311-γαλλικός οκτυλεστέρας**

| | |
|---|---|
| Χημική περιγραφή | Γαλλικός οκτυλεστέρας, εστέρας η-οκτυλικός του 3,4,5 -τριυδροξυβενζοϊκού οξέος $C_{15}H_{22}O_5$ |
| Όψη | Κόνις χρυσταλλική λευκή λίαν ελαφρώς κιτρινίζουσα. |
| Περιοχή τήξεως | 99-102,5°C έπειτα από ξήρανση στους 90°C επί 6 ώρες. |
| Περιεκτικότητα | Όχι λιγότερο από 98,5% $C_{15}H_{22}O_5$ επί ουσίας απηλλαγμένης πτητικών υλών. |
| Ειδική απορρόφηση σε αιθανόλη $E_{1\,cm}^{1\%}$ | Μεγίστη απορρόφηση στα 275 mm$E_{1\%\ 1cm}$ (275 nm) όχι λιγότερο από 375 και όχι περισσότερο από 390. |
| Πτητικές ύλες | Όχι περισσότερο από 0,5 προσδιορισμένο δια ξηράνσεως στους 90°C επί 6 ώρες. |
| Τέφρα θειική | Όχι περισσότερο από 0,05% επί ουσίας απηλλαγμένης πτητικών υλών, έπειτα από αποτέφρωση στους 800 ± 25°C. |
| Ελεύθερα οξέα | Όχι περισσότερο από 0,5% εκφρασμένο σε γαλλικό οξύ (8,506 mg γαλλικού οξέος αντιστοιχούντων σε 1 ml υδροξειδίου του νατρίου 0,05 N). |
| Οργανοχλωριούχα παράγωγα | Όχι περισσότερο από 100 mg/kg εκφρασμένα σε χλώριο. |

(1) Οι προδιαγραφές αυτές εφαρμόζονται επί του προϊόντος, ως έχει.

**Ε 312-γαλλικός δωδεκυλεστέρας**

| | |
|---|---|
| Χημική περιγραφή | Γαλλικός δωδεκυλεστέρας, γαλλικός λαυριλεστέρας, η-δωδεκυλικός εστέρας του 3,4,5 -τριυδροξυβενζοϊκού οξέος, $C_{19}H_{30}O_5$. |
| Όψη | Κόνις χρυσταλλική λευκή έως λευκοκίτρινη. |
| Περιοχή τήξεως | 95 έως 98°C έπειτα από ξήρανση στους 90°C επί 6 ώρες. |
| Περιεκτικότητα | Όχι λιγότερο από 98,5% ($C_{19}H_{30}O_5$ επί ουσίας απηλλαγμένης πτητικών υλών. |
| Ειδική απορρόφηση σε αιθανόλη $E_{1\,cm}^{1\%}$ | Απορρόφηση στα 276 nm$E_{1\%\ 1\ cm}$ (275 nm): όχι λιγότερο από 300 και περισσότερο από 325. |
| Πτητικές ύλες | Όχι περισσότερο από 0,5% προσδιορισμένο δια ξηράνσεως στους 90°C επί 6 ώρες. |
| Τέφρα θειική | Όχι περισσότερο από 0,05% επί ουσίας απηλλαγμένης πτητικών υλών, έπειτα από αποτέφρωση στους 800 ± 25°C. |
| Ελεύθερα οξέα | Όχι περισσότερο από 0,05% εκφρασμένο σε γαλλικό οξύ (8,056 mg γαλλικού οξέος αντιστοιχούντων σε 1 ml υδροξειδίου του νατρίου 0.05 N). |
| Οργανοχλωριούχα παράγωγα | Όχι περισσότερο από 100 mg/Kg εκφρασμένα σε χλώριο. |

**Ε 320-βουτυλοϋδροξυανισόλη (ΒΗΑ)**

| | |
|---|---|
| Χημική περιγραφή | Μίγμα από 3 και 2-tert-βουτυλό-4 υδροξυανισόλη, 2 και 3-tert βουτυλο-4 μεθυξυφαινόλη. ($C_{11}H_{16}O_2$). |
| Όψη | Κόνις ή ευμεγέθεις κρύσταλλοι χηρώδους εμφανίσεως, λευκοί έως ελαφρώς κιτρινίζοντες με ελαφρά αρωματική οσμή. |
| Περιεκτικότητα | Όχι λιγότερο από 98,5% ($C_{11}H_{16}O_2$ και όχι λιγότερο από 85% από το ισομερές 3-τετρα-βουτυλο-4 υδροξυανισόλη (1). |
| Ειδική απορρόφηση σε αιθανόλη $E_{1\,cm}^{1\%}$ | Απορρόφηση στα 290 nm: $E_{1\%\ 1\ cm}$ (290 nm): όχι λιγότερο από 190 και όχι περισσότερο από 210. Απορρόφηση στα 228 nm:$E_{1\%\ 1\ cm}$ (228 nm): όχι λιγότερο από 326 και όχι περισσότερο από 345. |
| Περιεκτικότητα σε 4-υδροξυανισόλη | Όχι περισσότερο από 0,5% |
| Τέφρα θειική | Όχι περισσότερο από 0,05%, έπειτα από αποτέφρωση στους 280 ± 25°C(1). |

**Ε 321-βουτυλοϋδροξυτολουόλιο (ΒΗΤ).**

| | |
|---|---|
| Χημική περιγραφή | 2,6 TERT-βουτυλο-1-κρεζόλη, 4 μεθυλο-2,6-δι-TERT-βουτυλο-φαινόλη $C_{15}H_{24}O$. |
| Όψη | Προϊόν χρυσταλλικό, κρύσταλλοι αποχονιούμενοι λευκοί. |
| Περιεκτικότητα | Όχι λιγότερο από 99% $C_{15}H_{24}O$ |
| Περιοχή τήξεως | 69-70°C |
| Ειδική απορρόφηση σε αιθανόλη $E_{1\,cm}^{1\%}$ | Απορρόφηση στα 278 nm: $E_{1\%\ 1\ cm}$ (278 nm): όχι λιγότερο από 81 και όχι περισσότερο από 88. |
| Τέφρα θειική | Όχι περισσότερο από 0,005% έπειτα από αποτέφρωση στους 800 ± 25°C(1). |

(1) Οι προδιαγραφές αυτές εφαρμόζονται επί του προϊόντος ως έχει.

**Ε 322 - Λεκιθίνες**

| | |
|---|---|
| Χημική περιγραφή | Οι λεκιθίνες είναι μίγματα ή κλάσματα φωσφατιδίων που λαμβάνονται με φυσικές μεθόδους από βρώσιμες ουσίες, ζωϊκές ή φυτικές και περιλαμβάνουν επίσης τα υδρολυμένα προϊόντα που λαμβάνονται με τη χρήση αβλαβών και κατάλληλων ενζύμων. Το τελικό προϊόν δεν πρέπει να παρουσιάζει κανένα κατάλοιπο ενζυματικής δράσης. Οι λεκιθίνες μπορεί να έχουν ελαφρά λευκανθεί σε υδατικό περιβάλλον με οξυγονούχο ύδωρ. Η οξείδωση αυτή δεν μπορεί να μεταβάλλει χημικά τα φωσφατίδια των λεκιθινών. |
| Όψη | – Λεκιθίνες: ρευστό ή ημίρευστο, πυκνόρευστο ή σκόνη χρώματος καστανού. – Υδρολυμένες λεκιθίνες: ρευστό πυκνόρευστο ή πολτός χρώματος καστανού ανοικτού μέχρι καστανού. |
| Περιεκτικότητα | – Λεκιθίνες όχι λιγότερο από 60% ουσιών αδιάλυτων στην ακετόνη. – Υδρολυμένες λεκιθίνες: όχι λιγότερο από 56% ουσιών αδιάλυτων στην ακετόνη. |
| Πτητικές ύλες | Όχι περισσότερο από 2% προσδιορισμένο δια ξηράνσεως στους 105°C, επί 1 ώρα. |
| Ουσίες αδιάλυτες στο τολουόλιο | Όχι περισσότερο από 0,3%. |
| Αριθμός οξέων | – Λεκιθίνες: όχι περισσότερο από 35 mg υδροξειδίου του καλίου ανά γραμμάριο. – Υδρολυμένες Λεκιθίνες: όχι περισσότερο από 45 mg υδροξειδίου του καλίου ανά γραμμάριο. |
| Αριθμός υπεροξειδίων | Κατώτερος ή ίσος του 10 εκφρασμένος σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά χιλιόγραμμο. (Αποφ. ΑΧΣ 555/85 ΦΕΚ 15/86 τ. Β'). |

**Ε 325-γαλακτικό νάτριο**

| | |
|---|---|
| Χημική περιγραφή | Άλας νατρίου του γαλακτικού οξέος $C_3H_5O_3Na$. |
| Όψη | Μάζα λευκή, υγροσκοπική των διαλυμάτων της παρουσιαζομένων σχεδόν αχρόων και αόσμων. |
| Περιγραφή | Το προϊόν παρουσιάζεται συνήθως στο εμπόριο υπό μορφή υδατικού διαλύματος περιέχοντος 50 έως 80% (μάζα/μάζα) ανύδρου γαλακτικού νατρίου. |
| Περιεκτικότητα | Όχι λιγότερο από 98% $C_3H_5O_3Na$ της ξηράς ουσίας |
| Οξύτητα | Όχι περισσότερο από 0,5% της ξηράς ουσίας εκφρασμένο σε γαλακτικό οξύ. |
| Ουσίες αναγωγικές | Ουδεμία αναγωγή του φελιγγείου υγρού. |

**Ε 326-γαλακτικό κάλιο**

| | |
|---|---|
| Χημική περιγραφή | Άλας καλίου του γαλακτικού οξέος $C_3H_5O_3K$. |
| Περιγραφή | Το προϊόν παρουσιάζεται συνήθως στο εμπόριο με μορφή υδατικού διαλύματος, ελαφρώς σιροπιώδους, σχεδόν άοσμου με περίπου 60% (μάζα/μάζα) άνυδρο γαλακτικό κάλιο, διάλυμα διαυγές. |
| Περιεκτικότητα | Όχι λιγότερο από 98% $C_3H_5O_3K$ έπειτα από ξήρανση. (1). |
| Οξύτητα | Όχι περισσότερο από 0,5% της ξηράς ουσίας εκφρασμένο σε γαλακτικό οξύ. |
| Αναγωγικές ουσίες | Ουδεμία αναγωγή του φελιγγείου υγρού. |

**Ε 327-γαλακτικό ασβέστιο**

| | |
|---|---|
| Χημική περιγραφή | Άλας ασβεστίου του γαλακτικού οξέος διγαλακτικό ασβέστιο $(C_3H_5O_2)_2Ca$. Ανευρίσκεται ομοίως στο εμπόριο υπό μορφές ένυδρες 1,3 ή 4,5 μόρια ύδατος). |
| Όψη | Κόνις χρυσταλλική ή κόκκοι λευκοί, σχεδό άοσμοι. |
| Περιεκτικότητα | Όχι λιγότερον από 98%, $(C_3H_5O_2)_2Ca$ επ ουσίας απηλλαγμένης πτητικών υλών. |
| Πτητικές ύλες | Προσδιορισμένες δια ξηράνσεως στου 120°C επί 4 ώρες. – άνυδρο: όχι περισσότερο από 3% – με ένα μόριο ύδατος: όχι περισσότερ από 8%. – με τρία μόρια ύδατος: όχι περισσότερ από 20%. – με 4,5 μόρια ύδατος: όχι περισσότερ από 27%. |
| Οξύτητα | Όχι περισσότερο από 0,05% της ξηράς ουσίας, εκφρασμένομε γαλακτικό οξύ. |
| Φθοριούχα | Όχι περισσότερο από 30 mg/Kg εκφρασμένα σε φθόριο. |
| Αναγωγικές ουσίες | Ουδεμία αναγωγή του φελιγγείου υγρού. |

**Ε 330-κιτρικό οξύ**

| | |
|---|---|
| Χημική περιγραφή | 2-υδροξυ-1,2, 3-προπανο-τρικαρβονικ οξύ $C_6H_8O_7$). Ανευρίσκεται στο εμπόριο υπό μορφή άνυδρη ή με ένα μόριο ύδατος. |
| Όψη | Στερεό χρυσταλλικό άχρουν, ή φωτοδιαχέον, ή κόνις λευκή χρυσταλλική. |
| Περιεκτικότητα | Όχι λιγότερο από 99,5% $C_6H_8O_7$ έπειτα από ξήρανση. |
| Πτητικές ύλες | Άνυδρο: όχι περισσότερο από 0,5%. Μονοένυδρο: Όχι περισσότερο από 8,8%. |
| Οξαλικά | Όχι περισσότερο από 0,05% της ξηράς ουσίας έπειτα από αποτέφρωση στους 800 ± 25°C. |
| Δοκιμασία θειικού οξέος | 1 g δείγματος διαλελυμένο σε 10 ml θειικού οξέος 95%, και θερμανθέν επί 60 min στους 90°C δεν παρουσιάζει χρωματισμό πιο σκοτεινό από ένα διάλυμα περιέχον 0,5 μέρη διαλύματος ($CoCl_2 7 \times 6H_2O$ (59,5mg/ml) και 4,5 μέρη διαλύματος ($FeCl_3 \times 6H_2O$ (45,0 mg/ml). |

**Ε 331-άλατα νατρίου του κιτρικού οξέος**

**i) Κιτρικό μονονάτριο**

| | |
|---|---|
| Χημική περιγραφή | Μονονάτριο - άλας του κιτρικού οξέος, $C_6H_5O_7H_2Na$ με μορφή άνυδρη ή μονοένυδρη. |
| Όψη | Κόνις λευκή χρυσταλλική ή κρύσταλλοι άχροοι. |
| Περιεκτικότητα | Όχι λιγότερο από 99% ($C_6H_5O_7H_2Na$) επί ουσίας απηλλαγμένης πτητικών υλών. |
| Πτητικές ύλες | Προσδιορισμένες έπειτα από ξήρανση στους 120°C επί 2 ώρες: – άνυδρο: όχι περισσότερο από 1,0%. μονοένυδρο: όχι περισσότερο από 8,8%. |
| Οξαλικά | Όχι περισσότερο από 0,05% εκφρασμένο σε οξαλικό οξύ. |
| Ph | Προσδιορισμένο σε διάλυμα 1%, όχι λιγότερο από 3,5 και όχι περισσότερο από 3,8. |

**ii) Κιτρικό δινάτριο**

| | |
|---|---|
| Χημική περιγραφή | Δινάτριο άλας του κιτρικού οξέος με 1,5 μόριο ύδατος $C_6H_5O_7HNa_2 X 1,5H_2O$. |
| Όψη | Κόνις λευκή χρυσταλλική ή κρύσταλλοι άχροοι. |
| Περιεκτικότητα | Όχι λιγότερο από 99% $C_6H_5O_7HNa_2$ επί ουσίας απηλλαγμένης πτητικών υλών. |
| Πτητικές ύλες | Προσδιορισμένες έπειτα από ξήρανση στους 180°C επί 2 ώρες όχι περισσότερο από 13%. |
| Οξαλικά | Όχι περισσότερο από 0,05% εκφρασμένο σε οξαλικό οξύ. |
| pH | Προσδιορισμένο σε διάλυμα 1% όχι λιγότερο από 4,9 και όχι περισσότερο από 5,2. |

**iii) Κιτρικό τρινάτριο**

| | |
|---|---|
| Χημική περιγραφή | Τρινάτριο άλας του κιτρικού οξέος υπό |

(1). Οι προδιαγραφές αυτές εφαρμόζονται επί του προϊόντος ως έχει.

| | |
|---|---|
| | μορφή άνυδρη, διένυδρη, ή πενταένυδρη, $C_6H_5O_7Na_3$. |
| Όψη | Κόνις λευκή κρυσταλλική ή κρύσταλλοι άχροοι. |
| Περιεκτικότητα | Όχι λιγότερο από 99% $C_6H_3O_7Na_3$ επί ουσίας απηλλαγμένης πτητικών υλών. |
| Πτητικές ύλες | Προσδιορισμένες έπειτα από ξήρανση στους 180°C επί 2 ώρες.<br>– άνυδρο: όχι περισσότερο από 1,0%.<br>– διένυδρο: όχι περισσότερο από 13,5%.<br>– πενταένυδρο: Όχι περισσότερο από 30,3%. |
| Οξαλικά | Όχι περισσότερο από 0,05% εκφρασμένο σε οξαλικό οξύ. |
| pH | Προσδιορισμένο σε διάλυμα 1% όχι λιγότερο από 7,0 και όχι περισσότερο από 9,0. |

**Ε 332-άλατα καλίου του κιτρικού οξέος**

**i) Κιτρικό μονοκάλιο**

| | |
|---|---|
| Χημική περιγραφή | Μονοκάλιο άλας του κιτρικού οξέος, $C_6H_5O_7H_2K$. |
| Περιγραφή | Άμορφοι κόκκοι, λευκοί, υγροσκοπικοί ή κρύσταλλοι διαφανείς. |
| Περιεκτικότητα | Όχι λιγότερο από 99% $C_6H_5O_7H_2K$ επί ουσίας απηλλαγμένης πτητικών υλών. |
| Πτητικές ύλες | Όχι περισσότερο από 1% προσδιορισμένο έπειτα από ξήρανση στους 120°C επί 4 ώρες. |
| Οξαλικά | Όχι περισσότερο από 0.05% εκφρασμένο σε οξαλικό οξύ. |
| pH | Προσδιορισμένο σε διάλυμα 1% όχι λιγότερο από 3,5 και όχι περισσότερο από 3,8. |

**ii) Κιτρικό τρικάλιο**

| | |
|---|---|
| Χημική περιγραφή | Τρικάλιο άλας, μονοένυδρο του κιτρικού οξέος.<br>$C_6H_5O_7K_3XH_2O$. |
| Περιγραφή | Άμορφοι κόκκοι, λευκοί, υγροσκοπικοί, ή κρύσταλλοι διαφανείς. |
| Περιεκτικότητα | Όχι λιγότερο από 99% $C_6H_5O_7K_3$ επί ουσίας απηλλαγμένης πτητικών υλών. |
| Πτητικές ύλες | Όχι περισσότερο από 6% προσδιορισμένο δια ξηράνσεως στους 180°C επί 4 ώρες. |
| Οξαλικά | Όχι περισσότερο από 0,05% εκφρασμένο σε οξαλικό οξύ. |
| pH | Προσδιορισμένο σε διάλυμα 1% όχι λιγότερο από 7,0 και όχι περισσότερο από 9,0%. |

**Ε 333 – κιτρικά άλατα ασβεστίου**

**i) Κιτρικό μονοασβέστιο**

| | |
|---|---|
| Χημική περιγραφή | Μονοασβέστιο μονοένυδρο άλας του κιτρικού οξέος $(C_6H_5O_7)_2H_4CaXH_2O$. |
| Όψη | Κόνις λεπτή, λευκή. |
| Περιεκτικότητα | Όχι λιγότερο από 97,5% $(C_6H_5O_7)_2H_4Ca$ επί ουσίας απηλλαγμένης πτητικών υλών. |
| Πτητικές ύλες | Όχι περισσότερο από 7% προσδιορισμένο δια ξηράνσεως στους 120°C επί 4 ώρες. |
| Ανθρακικά | Η διάλυση ενός γραμμαρίου κιτρικού ασβεστίου σε 10 ml υδροχλωρικού οξέος 2N δεν πρέπει να εκλύει παρά μόνο μεριχές μεμονωμένες φυσαλίδες. |
| Οξαλικά | Όχι περισσότερο από 0,05% εκφρασμένο σε οξαλικό οξύ. |
| Φθοριούχα | Όχι περισσότερο από 30 mg/kg εκφρασμένο σε φθόριο. |

**ii) Κιτρικό διασβέστιο**

| | |
|---|---|
| Χημική περιγραφή | Διασβέστιο τριένυδρο άλας του κιτρικού οξέος.<br>$(C_6H_5O_7)_2H_2Ca_2X3H_2O$. |
| Όψη | Κόνις λεπτή λευκή. |
| Περιεκτικότητα | Όχι λιγότερο από 97,5% $(C_6H_5O_7)_2H_2Ca_2$ επί ουσίας απηλλαγμένης πτητικών υλών. |
| Πτητικές ύλες | Όχι περισσότερο από 20% προσδιορισμένο δια ξηράνσεως στους 120°C επί 4 ώρες. |
| Ανθρακικά | Η διάλυση ενός γραμμαρίου κιτρικού ασβεστίου σε 10 ml υδροχλωρικού οξέος 2 N δεν πρέπει να ελκύει παρά μόνο μερικές μεμονωμένες φυσαλίδες. |
| Οξαλικά | Όχι περισσότερο από 0,05% εκφρασμένο σε οξαλικό οξύ. |
| Φθοριούχα | Όχι περισσότερο από 30 mg/kg εκφρασμένο σε φθόριο. |

**iii) Κιτρικό τριασβέστιο**

| | |
|---|---|
| Χημική περιγραφή | Τριασβέστιο τετραένυδρο άλας του κιτρικού οξέος $(C_6H_5H_{72}Ca_3X4H_2O$. |
| Όψη | |
| Περιεκτικότητα | Όχι λιγότερο από 97,5% $(C_6H_5O_7)_2Ca_3$ επί ουσίας απηλλαγμένης πτητικών υλών. |
| Πτητικές ύλες | Όχι περισσότερο από 14% προσδιορισμένο δια ξηράνσεως στους 150°C επί 4 ώρες. |
| Ανθρακικά | Η διάλυση ενός γραμμαρίου κιτρικού ασβεστίου σε 10 ml υδροχλωρικού οξέος 2 N δεν πρέπει να εκλύει παρά μόνο μερικές μεμονωμένες φυσαλίδες. |
| Οξαλικά | Όχι περισσότερο από 0,05% εκφρασμένο σε οξαλικό οξύ. |
| Φθοριούχα | Όχι περισσότερο από 30 mg/kg εκφρασμένο σε φθόριο. |

**Ε.334 – τρυγικό οξύ**

| | |
|---|---|
| Χημική περιγραφή | L-(+)-τρυγικό οξύ, 2,3, - διυδροξυηλεκτρικό οξύ $C_4H_6O_6$. |
| Όψη | Στερεό, χρυσταλλικό άχρουν ή φωτοδιαχέον ή κόνις κρυσταλλική λευκή. |
| Περιεκτικότητα | Όχι λιγότερο από 99,5% $C_4H_6H_6$ |
| Πτητικές ύλες | Όχι περισσότερο από 0,5% |
| Τέφρα θειϊκή | Όχι περισσότερο από 0,1% της ξηράς ουσίας, έπειτα από αποτέφρωση στους 800±25°C. |
| Οξαλικά | Όχι περισσότερο από 0,05% εκφρασμένα σε οξαλικό οξύ. |
| Περιοχή τήξεως | 168-170°C. |
| Ειδική στροφική ικανότητα | $\|a\|_{20\,D}$ από +11,5 έως +13,5 (C = 20% σε νερό). |

**Ε.335 – άλατα νατρίου του τρυγικού οξέος**

**i) Τρυγικό μονονάτριο**

| | |
|---|---|
| Χημική περιγραφή | Μονονάτριο μονοένυδρο άλας του L-(+)-τρυγικού οξέος $C_4H_4O_6HNa$, $H_2O$. |
| Περιγραφή | Κρύσταλλοι διαφανείς άχροοι. |
| Περιεκτικότητα | Όχι λιγότερο από 99%, $C_4H_4O_6HNa$ επί ουσίας απηλλαγμένης πτητικών υλών. |
| Πτητικές ύλες | Όχι περισσότερο από 10% προσδιορισμένο δια ξηράνσεως στους 105°C επί 4 ώρες. |
| Οξαλικά | Όχι περισσότερο από 0,05% εκφρασμένο σε οξαλικό οξύ. |

**ii) Τρυγικό δινάτριο**

| | |
|---|---|
| Χημική περιγραφή | Δινάτριο διένυδρο άλας του L-(+) τρυγικού οξέος $(C_4H_4O_6Na_2X2H_2O)$. |
| Περιγραφή | Κρύσταλλοι διαφανείς, άχροοι. |
| Περιεκτικότητα | Όχι λιγότερο από 99% $C_4H_4O_6Na_2$ επί ουσίας απηλλαγμένης πτητικών υλών. |
| Πτητικές ύλες | Όχι περισσότερο από 17% προσδιορισμένο δια ξηράνσεως στους 150°C επί 4 ώρες. |
| Οξαλικά | Όχι περισσότερο από 0,05% εκφρασμένο σε οξαλικό οξύ. |

**Ε.336 – άλατα καλίου του τρυγικού οξέος**

**i) Τρυγικό μονοκάλιο**

| | |
|---|---|
| Χημική περιγραφή | Μονοκάλιο άνυδρο άλας του L-(+)-τρυγικού οξέος $C_4H_4O_6HK$. |

| | |
|---|---|
| Περιγραφή | Κόνις λευκή κρυσταλλική ή κόκκοι. |
| Περιεκτικότητα | Όχι λιγότερο από 98% $C_4H_4O_6HK$ επί ουσίας απηλλαγμένης πτητικών υλών. |
| Πτητικές ύλες | Όχι περισσότερο από 1% προσδιορισμένο δια ξηράνσεως στους 105°C επί 4 ώρες. |
| Οξαλικά | Όχι περισσότερο από 0,05% εκφρασμένο σε οξαλικό οξύ. |

**Τρυγικό δικάλιο**

| | |
|---|---|
| Χημική περιγραφή | Δικάλιο άλας του L-(+)-τρυγικού οξέος με ένα μόριο ύδατος ανά δύο μόρια $C_4H_4O_6K_2X1/2H_2O$. |
| Περιγραφή | Κόνις λευκή κρυσταλλική ή κόκκοι. |
| Περιεκτικότητα | Όχι λιγότερο από 99% $C_4H_4O_6K_2$ επί ουσίας απηλλαγμένης πτητικών υλών. |
| Πτητικές ύλες | Όχι περισσότερο από 4% προσδιορισμένο δια ξηράνσεως στους 150°C επί 4 ώρες. |
| Οξαλικά | Όχι περισσότερο από 0,05% εκφρασμένο σε οξαλικό οξύ. |

**Ε.337 – διπλό τρυγικό άλας νατρίου και καλίου (τρυγικό καλιονάτριο)**

| | |
|---|---|
| Χημική περιγραφή | Παράγωγο του L(+) τρυγικού οξέος, L(+) τρυγικό νάτριο – κάλιο· ανευρίσκεται στο εμπόριο με μορφή διπλού άλατος νατρίου καλίου του τρυγικό οξέος με 4 μόρια κρυσταλλικού ύδατος $C_4H_4O_6KNaX4H_2O$. |
| Περιγραφή | Άχροοι κρύσταλλοι ή κόνις κρυσταλλική λευκή. |
| Περιεκτικότητα | Όχι λιγότερο από 99% $C_4H_4O_6KNa$ επί ουσίας απηλλαγμένης πτητικών υλών. |
| Πτητικές ύλες | Όχι περισσότερο από 21% προσδιορισμένο δια ξηράνσεως στους 150°C επί 3 ώρες. |
| Οξαλικά | Όχι περισσότερο από 0,05% εκφρασμένο σε οξαλικό οξύ. |

**Ε.338 – ορθοφωσφορικό οξύ**

| | |
|---|---|
| Χημική περιγραφή | Ορθοφωσφορικό οξύ $H_3PO_4$ σε συμπυκνωμένο υδατικό διάλυμα. |
| Όψη | Υγρό διαυγές, άχρουν και πυκνόρρευστο. |
| Περιεκτικότητα | Όχι λιγότερο από 85% $H_3PO_4$(1). |
| Χλωριούχα | Όχι περισσότερο από 200 mg/kg εκφρασμένο σε χλώριο(1). |
| Νιτρικά | Όχι περισσότερο από 5 mg/kg εκφρασμένα σε $NaNO_3$(1). |
| Θειϊκά | Όχι περισσότερο από 1500 mg/kg εκφρασμένο σε $CaSO_4$(1). |
| Φθοριούχα | Όχι περισσότερο από 10 mg/kg εκφρασμένα σε φθόριο(1). |
| Πτητικά οξέα | Όχι περισσότερο από 10 mg/kg εκφρασμένα σε οξικό οξύ(1). |

**Ε.339 ορθοφωσφορικά άλατα νατρίου**

**i) Ορθοφωσφορικό μονονάτριο**

| | |
|---|---|
| Χημική περιγραφή | Μονοφωσφορικό μονονάτριο, όξινο μονοφωσφορικό μονονάτριο, ορθοφωσφορικό μονονάτριο, μονοβασικό φωσφορικό νάτριο $NaH_2PO_4$. Το προϊόν ανευρίσκεται στο εμπόριο υπό μορφή άνυδρη ή ένυδρη με 1 ή 2 μόρια ύδατος. |
| Όψη | Κόνις, κρύσταλλοι ή κόκκοι λευκοί ελαφρώς διαρρέοντες. |
| Περιεκτικότητα | Όχι λιγότερο από 97% $NaH_2PO_4$ επί ουσίας απηλλαγμένης πτητικών υλών. |
| Πτητικές ύλες | Προσδιορισμένες δια ξηράνσεως στους 60°C επί 1 ώρα, έπειτα στους 105°C επί 4 ώρες.<br>– Άνυδρο όχι περισσότερο από 2%<br>– με ένα μόριο ύδατος: όχι περισσότερο από 15%<br>– με δύο μόρια ύδατος: όχι περισσότερο από 25% |
| Ουσίες αδιάλυτες στο νερό | Όχι περισσότερο από 0,2% επί ουσίας απηλλαγμένης πτητικών υλών. |
| Φθοριούχα | Όχι περισσότερο από 10 mg/kg εκφρασμένα σε χλώριο. |

**ii) Ορθοφωσφορικό δινάτριο**

| | |
|---|---|
| Χημική περιγραφή | Μονοφωσφορικό δινάτριο, φωσφορικό νάτριο δευτεροταγές, ορθοφωσφορικό δινάτριο, όξινο φωσφορικό δινάτριο $Na_2HPO_4$. |
| Όψη | Το προϊόν ανευρίσκεται στο εμπόριο υπό μορφή άνυδρη και ένυδρη με 2,7 ή 12 μόρια ύδατος.<br>Άνυδρος κόνις λευκή, υγροσκοπική.<br>Με δύο μόρια ύδατος: στερεό, κρυσταλλικό λευκό. Με 7 μόρια ύδατος άμορφοι κόκκοι ή κρύσταλλοι λευκοί εξανθίζοντες.<br>Με 12 μόρια ύδατος: κόνις ή κρύσταλλοι λευκοί, εξανθίζοντες. |
| Περιεκτικότητα | Όχι λιγότερο από 98% $NaH_2PO_4$ επί ουσίας απηλλαγμένης πτητικών υλών. |
| Πτητικές ύλες | Προσδιορισμένες δια ξηράνσεως στους 60°C επί 1 ώρα, έπειτα στους 105°C επί 4 ώρες.<br>– Άνυδρο όχι περισσότερο από 5%<br>– με ένα όριο ύδατος: όχι περισσότερο από 21%<br>– με 7 μόρια ύδατος: όχι περισσότερο από 50%<br>– με 12 μόρια ύδατος όχι περισσότερο από 61% |
| Ουσίες αδιάλυτες στο νερό | Όχι περισσότερο από 0,2% επί ουσίας απηλλαγμένης πτητικών υλών. |
| Φθοριούχα | Όχι περισσότερο από 10 mg/kg εκφρασμένα σε φθόριο. |

**iii) Ορθοφωσφορικό τρινάτριο**

| | |
|---|---|
| Χημική περιγραφή | Μονοφωσφορικό τρινάτριο, ορθοφωσφορικό τρινάτριο $Na_3PO_4$. Το προϊόν ανευρίσκεται στο εμπόριο υπό μορφή άνυδρη ή ένυδρη με 1 ή 12 μόρια ύδατος. |
| Όψη | Κόνις, κρύσταλλοι ή κόκκοι λευκοί. |
| Περιεκτικότητα | Όχι λιγότερο από 97% $Na_3PO_4$ επί ουσίας απηλλαγμένης πτητικών υλών. |
| Πτητικές ύλες | Προσδιορισμένες δια ξηράνσεως στους 105°C επί 1 ώρα και εν συνεχεία δια πυρώσεως στους 800 ± 25°C επί 30 λεπτά.<br>– άνυδρο όχι περισσότερο από 2%<br>– με ένα μόριο ύδατος: όχι περισσότερο από 9%<br>– με 12 μόρια ύδατος: όχι περισσότερο από 55% |
| Ουσίες αδιάλυτες στο νερό | Όχι περισσότερο από 32% επί ουσίας απηλλαγμένης πτητικών υλών. |
| Φθοριούχα | Όχι περισσότερο από 10 mg/kg εκφρασμένα σε φθόριο. |

**Ε.340 ορθοφωσφορικά άλατα καλίου**

**i) Ορθοφωσφορικό μονοκάλιο**

| | |
|---|---|
| Χημική περιγραφή | Μονοφωσφορικό μονοκάλιο όξινο μονοφωσφορικό μονοκάλιο $KH_2PO_4$. |
| Όψη | Άχροοι κρύσταλλοι ή κόνις λευκή κοκκώδης ή κρυσταλλική υγροσκοπική. |
| Περιεκτικότητα | Όχι λιγότερο από 98% $KH_2PO_4$ επί ουσίας απηλλαγμένης πτητικών υλών. |
| Πτητικές ύλες | Όχι περισσότερο από 2% προσδιορισμένο δια ξηράνσεως τους 105°C επί 4 ώρες. |
| Ουσίες αδιάλυτες στο νερό | Όχι περισσότερο από 0,2% επί ουσίας απηλλαγμένης πτητικών υλών. |
| Φθοριούχα | Όχι περισσότερο από 10 mg/kg εκφρασμένα σε φθόριο. |

**ii) Ορθοφωσφορικό δικάλιο**

| | |
|---|---|
| Χημική περιγραφή | Μονοφωσφορικό δικάλιο, φωσφορικό κάλιο δευτεροταγές, όξινο ορθοφωσφορικό δικάλιο, φωσφορικό δικάλιο $K_2HPO_4$. |

(1): Οι προδιαγραφές αυτές εφαρμόζονται επί του προϊόντος ως έχει.

| | |
|---|---|
| Όψη | Προϊόν κοκκώδες, υγροποιήσιμο άχρουν ή λευκό. |
| Περιεκτικότητα | Όχι λιγότερο από 98% $K_2HPO_4$ επί ουσίας απηλλαγμένης πτητικών υλών. |
| Πτητικές ύλες | Όχι περισσότερο από 2% προσδιορισμένο δια ξηράνσεως στους 105°C επί 4 ώρες. |
| Ουσίες αδιάλυτες στο νερό | Όχι περισσότερο από 0,2% επί ουσίας απηλλαγμένης πτητικών υλών. |
| Φθοριούχα | Όχι περισσότερο από 10 mg/kg εκφρασμένα σε φθόριο. |

**iii) Ορθοφωσφορικό τρικάλιο**

| | |
|---|---|
| Χημική περιγραφή | Μονοφωσφορικό τρικάλιο, ορθοφωσφορικό τρικάλιο $K_3PO_4$. |
| Όψη | Κρύσταλλοι ή κόκκοι λευκοί υγροσκοπικοί. |
| Περιεκτικότητα | Όχι λιγότερο από 97% $K_3PO_4$ επί ουσίας απηλλαγμένης πτητικών υλών. |
| Πτητικές ύλες | Προσδιορισμένες έπειτα από ξήρανση στους 105°C επί 1 ώρα και εν συνεχεία πύρωση στους 800 ± 25°C επί 30 λεπτά.<br>– άνυδρο: όχι περισσότερο από 3%<br>– με ένα μόριο ύδατος: όχι περισσότερο από 20% |
| Ουσίες αδιάλυτες στο νερό | Όχι περισσότερο από 0,2% επί ουσίας απηλλαγμένης πτητικών υλών. |
| Φθοριούχα | Όχι περισσότερο από 10 mg/kg εκφρασμένα σε φθόριο. |

**Ε.341 ορθοφωσφορικά άλατα ασβεστίου**

**i) Ορθοφωσφορικό μονοασβέστιο**

| | |
|---|---|
| Χημική περιγραφή | Φωσφορικό μονασβέστιο $CaH_4(PO_4)_2$. Ανευρίσκεται στο εμπόριο με μορφή άνυδρη ή μονοένυδρη. |
| Όψη | Κόνις κοκκώδης ή κρύσταλλοι, ή κόκκοι λευκοί και υγροποιήσιμοι. |
| Περιεκτικότητα σε ασβέστιο | Άνυδρο: όχι λιγότερο από 23% και όχι περισσότερο από 25% εκφρασμένο σε CaO(1).<br>Μονοένυδρο: όχι λιγότερο από 22,2% και όχι περισσότερο από 24,7% εκφρασμένο σε CaO(1). |
| Πτητικές ουσίες | Άνυδρο: όχι λιγότερο από 14% και όχι περισσότερο από 15,5% προσδιορισμένο έπειτα από πύρωση στους 800 ± 25°C επί 30 λεπτά.<br>Μονένυδρο: όχι περισσότερο από 0,6% προσδιορισμένο δια ξηράνσεως στους 60°C επί 3 ώρες. |
| Φθοριούχα | Όχι περισσότερο από 30 mg/kg εκφρασμένα σε φθόριο. |

**ii) Ορθοφωσφορικό διασβέστιο**

| | |
|---|---|
| Χημική περιγραφή | Φωσφορικό ασβέστιο διβασικό, φωσφορικό διασβέστιο $CaHPO_4$. Ανευρίσκεται στο εμπόριο με μορφή άνυδρη και διένυδρη. |
| Όψη | Κόνις λευκή, αχνώδης. |
| Περιεκτικότητα σεασβέστιο | Άνυδρο: όχι λιγότερο από 39% και όχι περισσότερο από 42% εκφρασμένο σε CaO(1).<br>Διένυδρο: όχι λιγότερο από 31,9% και όχι περισσότερο από 33,5% εκφρασμένο σε CaO(1). |
| Πτητικές ύλες | Προσδιορισμένες δια πυρώσεως στους 800 ± 25°C μέχρι σταθερού βάρους.<br>Άνυδρο: όχι λιγότερο από 7% και όχι περισσότερο από 8,5%.<br>Διένυδρο: όχι λιγότερο από 24,5% και όχι περισσότερο από 26,5%. |
| Φθοριούχα | Όχι περισσότερο από 50 mg/kg εκφρασμένα σε φθόριο. |

(1) Οι προδιαγραφές αυτές εφαρμόζονται επί του προϊόντος ως έχει.

**Προπυλενογλυκόλη 1, 2-προπανοδιόλη**

| | |
|---|---|
| Χημική περιγραφή | 1, 2-προπανοδιόλη 1, 2-διυπροξυπροπάνιο, μεθυνογλυκόλη $C_3H_8O_2$. |
| Όψη | Υγρό πυκνόρρευστο, διαυγές, σχεδόν άοσμο, άχρουν και υγροσκοπικό, γεύσεως ελαφρώς γλυκοπίκρου. |
| Περιεκτικότητα | Όχι λιγότερο από 98,5% κατά βάρος 1,2,προπανοδιόλη(1). |
| Περιοχή αποστάξεως | Όχι κάτω των 185°C και όχι άνω των 189°C. |
| Ειδικό βάρος $d_4^{20}$ | Όχι κατώτερο από 1.035 και όχι ανώτερο από 1.037. |
| Δείκτης διαθλάσεως $n_D^{20}$ | Όχι κατώτερος από 1.431 και όχι ανώτερος από 1.433. |
| Τέφρα θειϊκή | Όχι περισσότερο από 0,07% της ξηράς ουσίας έπειτα από αποτέφρωση στους 800 ± 25°C. |
| Ολική περιεκτικότητα σε διμερή, τριμερή και πολυμερή, ανώτερα της 1,2-προπανοδιόλης | Όχι περισσότερο από 0,1%(1). |
| Περιεκτικότητα σε 1,3-προπανοδιόλη | Όχι περισσότερο από 100 mg/kg. |
| Οργανοχλωριούχα παράγωγα | Όχι περισσότερα από 1 mg/kg εκφρασμένα σε χλώριο. |

## ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ VIII

## ΓΑΛΑΚΤΩΜΑΤΟΠΟΙΗΤΕΣ – ΣΤΑΘΕΡΟΠΟΙΗΤΕΣ – ΠΥΚΝΩΤΙΚΑ ΚΑΙ ΠΗΚΤΙΚΑ ΜΕΣΑ

| Αρίθμηση | Ονομασία | Όροι χρήσης |
|---|---|---|
| Ε 322 | Λεκιθίνες | |
| Ε 339 | Ορθοφωσφορικά άλατα νατρίου | |
| Ε 340 | Ορθοφωσφορικά άλατα καλίου | |
| Ε 341 | Ορθοφωσφορικά άλατα ασβεστίου | |
| Ε 400 | Αλγινικό οξύ | |
| Ε 401 | Αλγινικό νάτριο | |
| Ε 402 | Αλγινικό κάλιο | |
| Ε 403 | Αλγινικό αμμώνιο | |
| Ε 404 | Αλγινικό ασβέστιο | |
| Ε 405 | Αλγινικός εστέρας της προπυλενογλυκόλης | |
| Ε 406 | Άγαρ – άγαρ | |
| Ε 407 | Καραγενάνες | |
| Ε 410 | Άλευρο σπερμάτων χαρουπιού | |
| Ε 412 | Άλευρο σπερμάτων γκουάρ | |
| Ε 413 | Τραγακάνθιο κόμι | |
| Ε 414 | Αραβικό κόμι | |
| Ε 415 | Κόμμι Ξανθάν | |
| Ε 420 | i) Σορβίτης<br>ii) Σιρόπι σορβίτη | |
| Ε 421 | Μανίτης | |
| Ε 422 | Γλυκερίνη | |
| Ε 440 | I Πηκτίνη<br>II Αμιδούχος πηκτίνη(2) | |
| Ε 450a) | i) Δισόξινο πυροσφωρικό νάτριο<br>ii) Μονόξινο πυροφωσφορικό νάτριο<br>iii) Πυροφωσφορικό νάτριο<br>iv) Πυροφωσφορικό κάλιο | |
| Ε 450b) | i) Τριφωσφορικό πεντανάτριο<br>ii) Τριφωσφορικό πεντακάλιο | |
| Ε 450c) | i) πολυφωσφορικό νάτριο<br>ii) πολυφωσφορικό κάλιο | |
| Ε 460 | i) Μικροκρυσταλλική κυτταρίνη<br>ii) Κυτταρίνη σκόνη | |
| Ε 461 | Μεθυλοκυτταρίνη | |
| Ε 463 | Υδροξυπροπυλοκυτταρίνη | |
| Ε 464 | Υδροξυπροπυλομεθυλοκυτταρίνη | |

(1) Οι προδιαγραφές αυτές εφαρμόζονται επί του προϊόντος ως έχει.

(2) Απόφ. ΑΧΣ 1596/86, ΦΕΚ 58/Β/87 «Τροποποίηση του Π. Δ/τος 535/83 περί προσθέτων υλών για τρόφιμα σε συμμόρφωση προς τις Οδηγίες 85/6/ΕΟΚ, 86/102/ΕΟΚ, 85/585/ΕΟΚ».

| | | |
|---|---|---|
| E 465 | Μεθυλοαιθυλοκυτταρίνη | |
| E 466 | Καρβοξυμεθυλοκυτταρίνη | |
| E 470 | Άλατα νατρίου, καλίου και ασβεστίου των λιπαρών οξέων | Αποκλειστικά για την παρασκευή φρυγανιών «Ολλανδικού τύπου» σε ανώτατο όριο το καθένα μόνο του ή σε μεταξύ τους μίγματα 1,5% υπολογισμένο στο αλεύρι που χρησιμοποιήθηκε. |
| E 471 | Μονο- και διγλυκερίδια λιπαρών οξέων | |
| E 472a | Οξικοί εστέρες και μονο- και διγλυκεριδίων των λιπαρών οξέων | |
| E 472b | Γαλακτικοί εστέρες των μονο- και διγλυκεριδίων των λιπαρών οξέων | |
| E 472c | Κιτρικοί εστέρες των μονο- και διγλυκεριδίων των λιπαρών οξέων | |
| E 472d | Τρυγικοί εστέρες των μονο- και διγλυκεριδίων των λιπαρών οξέων | |
| E 472e | Μονοακετυλοτρυγικοί και διακετυλοτρυγικοί εστέρες των μονο- και διγλυκεριδίων των λιπαρών οξέων | |
| E 472f | Μικτοί οξικοί και τρυγικοί εστέρες των μονο- και διγλυκεριδίων των λιπαρών οξέων | |
| E 473 | Σακχαρο- εστέρες | Μπορούν να χρησιμοποιηθούν σε ψωμιά μόνο αν επιτρέπεται η χρήση τους από την Ελληνική Νομοθεσία |
| E 474 | Σακχαρογλυκερίδια | |
| E 475 | Πολυγλυκερικοί εστέρες των λιπαρών οξέων | |
| E 477 | Εστέρες της προπυλενογλυκόλης με λιπαρά οξέα | |
| E 481 | Άλας νατρίου του 2-στεατυλ-ογαλακτυλικού οξέος | Μπορούν να χρησιμοποιηθούν σε ψωμιά μόνο αν επιτρέπεται η χρήση τους από την Ελληνική Νομοθεσία |
| E 482 | Άλας ασβεστίου του 2-στεατυλογαλακτυλικού οξέος | |
| E 483 | Τρυγικός στεατυλοεστέρας | |

## ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ IX

## ΟΝΟΜΑΣΙΕΣ

Κόμμι Karaya (συνώνυμο: κόμμι sterculia)

Μονολαυρικός εστέρας της πολυοξυαιθυλενο (20) σορβιτάνης (συνώνυμο: πολυσορβικό 20)

Μονοπαλιμιτικός εστέρας της πολυοξυαιθυλενο (20) σορβιτάνης (συνώνυμο: πολυσορβικό 40)

Μονοστεατικός εστέρας της πολυοξυαιθυλενο (20) σορβιτάνης (συνώνυμο: πολυσορβικό 60)

Τριστεατικός εστέρας της πολυοξυαιθυλενο (20) σορβιτάνης (συνώνυμο: πολυσορβικό 65)

Μονοελαϊκός εστέρας της πολυοξυαιθυλενο (20) σορβιτάνης (συνώνυμο: πολυσορβικό 80)

Σογιέλαιο οξειδωμένο δια θερμάνσεως, που έχει αντιδράσει με μονογλυκερίδια και διγλυκερίδια βρωσίμων λιπαρών οξέων (1)

## ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ X

## ΕΙΔΙΚΑ ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΚΑΘΑΡΟΤΗΤΟΣ ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΓΑΛΑΚΤΩΜΑΤΟΠΟΙΗΤΕΣ, ΣΤΑΘΕΡΟΠΟΙΗΤΕΣ, ΤΑ ΠΥΚΝΩΤΙΚΑ ΚΑΙ ΠΗΚΤΙΚΑ ΜΕΣΑ ΠΟΥ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΟΥΝΤΑΙ ΣΤΑ ΤΡΟΦΙΜΑ

Γενικές παρατηρήσεις

α) Όταν η ερμηνεία των κριτηρίων που καθορίζονται κατωτέρω απαιτεί τον καθορισμό ορισμένων τεχνικών λεπτομερειών, πρέπει να γίνεται αναφορά στη μέθοδο αναλύσεως που καθορίζεται σύμφωνα με το άρθρο 7 παράγραφος 2 της οδηγίας 74/329/ΕΟΚ.

β) Εκτός αντιθέτου ενδείξεως, οι ποσότητες και τα ποσοστά υπολογίζονται κατά βάρος του προϊόντος ως έχει.

γ) Τα ειδικά κριτήρια καθαρότητας που εφαρμόζονται στις ουσίες E 322, E 339 i), ii) και iii) E 340i), ii) και iii) και E 341i), και ii) καθορίζονται στην οδηγία 78/664/ΕΟκ του Συμβουλίου της 25ης Ιουλίου 1978, περί των ειδικών κριτηρίων καθαρότητος για τις ουσίες που έχουν αντιοξειδωτικά αποτελέσματα και δύνανται να χρησιμοποιούνται στα τρόφιμα(1). Το καθεστώς που εφαρμόζεται στις υδρολυμένες λεκιθίνες θεσπίζεται στην ίδια οδηγία.

**E 341 (iii)Ορθοφωσφορικό τριασβέστιο**

| | |
|---|---|
| Χημική περιγραφή | – Διορθοφωσφορικό τριασβέστιο $Ca_3(PO_4)_2$.<br>– Υδροξυαπατίτης, $Ca_5(PO_4)_3OH$. |
| Όψη | Λευκή αχνώδης κόνις |
| Περιεκτικότητα | Όχι ολιγώτερο του 90%, εκφρασμένη σε $Ca_3(PO_4)_2$ μετά πύρωση στους 800 ± 25°C μέχρι σταθερού βάρους. |
| Πτητικές ύλες | Όχι πλέον του 10% προσδιορισμένες δια πυρώσεως στους 800 ± 25°C μέχρι σταθερού βάρους. |
| Φθοριούχα | Όχι πλέον των 50 mg/kg εκφρασμένων σε φθόριο |

**E 400 – Αλγινικό οξύ**

| | |
|---|---|
| Χημική περιγραφή | Γραμμική γλυκουρονογλυκάνη περιέχουσα κυρίως μονάδες D-μαννουρονικού οξέος, συνδεδεμένου σε θέση βήτα-1,4 και L-γουλουρονικού οξέως συνδεδεμένου σε θέση άλφα-1,4 υπό μορφή πυρανόζης. Κολλοειδές υδρόφιλο προερχόμενο από διάφορα είδη φαιών θαλασσίων φυκών, παραλαμβανόμενο δι' αραιών αλκαλίων. |
| Περιγραφή | Ινώδης κόνις, πρακτικώς άοσμη, άγευστη, χρώματος λευκού μέχρι υποκίτρινου |
| Περιεκτικότητα | Η ξηρά ουσία απελευθερώνει όχι ολιγώτερο του 20% και όχι πλέον του 23% διοξειδίου του άνθρακα, πράγμα το οποίο αντιστοιχεί σε όχι ολιγώτερο του 91% και όχι πλέον του 104,5% αλγινικού οξέος ισοδύναμου βάρους 200. |
| Τέφρα | Όχι πλέον του 4% επί ξηράς ουσίας μετά ξήρανση στους 105°C επί 4 ώρες και πύρωση στους 600°C. |
| Πτητικές ύλες | Όχι πλέον του 15% προσδιοριζόμενες, δια ξηράνσεως στους 105°C επί 4 ώρες. |
| Τέφρα αδιάλυτη στο υδροχλωρικό οξύ | Όχι πλέον του 2%(1) |

**E 401 – Αλγινικό νάτριο**

| | |
|---|---|
| Χημική ονομασία | Μετά νατρίου άλας του αλγινικού οξέος. |
| Περιγραφή | Κόνις ινώδης ή κοκκώδης κόνις, πρακτικώς άοσμη, άγευστη, χρώματος λευκού μέχρι υποκιτρίνου |
| Περιεκτικότητα | Η ξηρά ουσία απελευθερώνει όχι ολιγώτερο του 18% και όχι πλέον του 21% διοξείδιο του άνθρακα, πράγμα που αντιστοιχεί σε όχι ολιγώτερο του 90,8% και όχι πλέον του 106,0% αλγινικού νατρίου, ισοδύναμου βάρους 222. |
| Τέφρα | Όχι ολιγώτερο του 18% και όχι πλέον του 27% επί ξηράς ουσίας μετά ξήρανση στους 105°C επί 4 ώρες και πύρωση στους 600°C. |
| Πτητικές ύλες | Όχι πλέον του 15% προσδιοριζόμενες δια ξηράνσεως στους 105°C επί 4 ώρες. |
| Τέφρα αδιάλυτη στο υδροχλωρικό οξύ | Όχι πλέον του 2%(1) |

**Σ 402 – Αλγινικό κάλιο**

| | |
|---|---|
| Χημική ονομασία | Μετά καλίου άλας του αλγινικού οξέος. |
| Περιγραφή | Ινώδης ή κοκκώδης κόνις, πρακτικώς άο- |

(1) Αποφ. Α.Χ.Σ. 1596/86, ΦΕΚ 58/Β/87 «τροποποίηση του Π.Δ. 535/83 περί προσθέτων υλών για τρόφιμα σε συμμόρφωση προς τις οδηγίες 85/6/ΕΟΚ, 86/102/ΕΟΚ, 85/585/ΕΟΚ».

(1) Ε. Εαριθ. N223/14.8.78 σ.30.

| | |
|---|---|
| | σμη, άγευστη, χρώματος λευκού προς υποκίτρινο |
| Περιεκτικότητα | Η ξηρά ουσία απελευθερώνει όχι ολιγότερο του 16,5% και όχι πλέον του 19,5% διοξειδίου του άνθρακα, πράγμα που αντιστοιχεί σε όχι ολιγότερο του 89,2% και όχι πλέον του 105,5% αλγινικού καλίου, ισοδύναμου βάρους 238. |
| Τέφρα | Όχι ολιγότερο του 23% και όχι πλέον του 32% επί ξηράς ουσίας μετά ξήρανση στους 105°C επί 4 ώρες και πύρωση στους 600°C. |
| Πτητικές ύλες | Όχι πλέον του 15% προσδιοριζόμενες, δια ξηράνσεως στους 105°C επί 4 ώρες. |
| Τέφρα αδιάλυτη σε υδροχλωρικό οξύ (περίπου 3N) | Όχι πλέον του 2%[1] |

**E 403 – Αλγινικό αμμώνιο**

| | |
|---|---|
| Χημική ονομασία | Αμμωνιακό άλας του αλγινικού οξέος. |
| Περιγραφή | Ινώδης ή κοκκώδης κόνις, χρώματος λευκού προς κίτρινο |
| Περιεκτικότητα | Η ξηρά ουσία απελευθερώνει όχι ολιγότερο του 18% και όχι πλέον του 21% διοξειδίου του άνθρακα, πράγμα που αντιστοιχεί σε όχι ολιγότερο του 88,7% και όχι πλέον του 103,6% αλγινικού αμμωνίου, ισοδύναμου βάρους 217. |
| Τέφρα | Όχι πλέον του 4% επί ξηράς ουσίας μετά ξήρανση στους 105°C επί 4 ώρες και πύρωση στους 600°C. |
| Πτητικές ύλες | Όχι πλέον του 15% προσδιοριζόμενες δια ξηράνσεως στους 105°C επί 4 ώρες. |
| Τέφρα αδιάλυτη στο υδροχλωρικό οξύ | Όχι πλέον του 2%[1] |

**E 404 – Αλγινικό ασβέστιο**

| | |
|---|---|
| Χημική ονομασία | Άλας ασβεστίου και αλγινικού οξέος. |
| Περιγραφή | Ινώδης ή κοκκώδης κόνις, πρακτικώς άοσμη, άγευστη, χρώματος λευκού προς υποκίτρινο. |
| Περιεκτικότητα | Η ξηρά ουσία απελευθερώνει όχι ολιγότερο του 18% και όχι πλέον του 21% διοξειδίου του άνθρακα, πράγμα που αντιστοιχεί σε όχι ολιγότερο τού 89,6% και όχι πλέον του 104,5% αλγινικού ασβεστίου, ισοδύναμου βάρους 219. |
| Τέφρα | Όχι ολιγότερο του 15% και όχι πλέον του 24% επί ξηράς ουσίας μετά ξήρανση στους 105°C επί 4 ώρες και πύρωση στους 600°C. |
| Πτητικές ύλες | Όχι πλέον του 15% προσδιοριζόμενες, δια ξηράνσεως στους 105°C επί 4 ώρες. |
| Τέφρα αδιάλυτη σε υδροχλωρικό οξύ | Όχι πλέον του 2%[1] |

**E 405 – Αλγινικός εστέρας της προπυλενογλυκόλης**

| | |
|---|---|
| Χημική περιγραφή | Εστέρας του αλγινικού οξέος μετά της προπανο-1,2 διόλης. Η σύσταση ποικίλλει ανάλογα με το βαθμό εστεροποιήσεως και το ποσοστό ελευθέρων και εξουδετερωμένων καρβοξυλομάδων στο μόριο. |
| Περιγραφή | Ινώδης ή κοκκώδης κόνις, πρακτικώς άοσμη, άγευστη, χρώματος λευκού προς υποκίτρινο. |
| Περιεκτικότητα | Η ξηρά ουσία απελευθερώνει όχι ολιγότερο του 16% και όχι πλέον του 20% διοξειδίου του άνθρακα. |
| Τέφρα | Όχι πλέον του 10% επί ξηράς ουσίας μετά ξήρανση στους 105°C επί 4 ώρες και πύρωση στους 600°C. |
| Ολική περιεκτικότητα σε προπανο-1,2-διόλη | Όχι ολιγότερο του 15% και όχι πλέον του 36%. |
| Περιεκτικότητα σε ελεύθερη 1,2-προπανοδιόλη | Όχι πλέον του 12%. |
| Πτητικές ύλες | Όχι πλέον του 20% προσδιοριζόμενες δια ξηράνσεως στους 105°C επί 4 ώρες. |
| Τέφρα αδιάλυτη στο υδροχλωρικό οξύ | Όχι πλέον του 2%[1] |

**E 406 – Άγαρ-άγαρ**

| | |
|---|---|
| Χημική περιγραφή | Κολλοειδής υδρόφιλος πολυγαλακτοζίτης του οποίου τα 90% περίπου των μορίων γαλακτόζης παρουσιάζονται υπό μορφή D και 10% υπό μορφή L. Σε 10% περίπου των μονάδων D-γαλακτοπυρανόζης, μια των υδροξυλομάδων είναι εστεροποιημένη μετά θειικού οξέος εξουδετερωμένου δι' ασβεστίου, μαγνησίου, καλίου ή νατρίου. Εχύλισμα ορισμένων θαλασσίων φυκών των οικογενειών Gehdiaceac και Sphaerococcacae και των ερυθρών συγγενών φυκών της τάξεως των Rhodophyceal |
| Περιγραφή | Κόνις, ίνες ή νιφάδες λευκές προς ασθενώς κίτρινες, άοσμες ή ελαφράς χαρακτηριστικής οσμής και βλεννώδους γεύσεως |
| Τέφρα | Όχι πλέον του 6,5% επί ξηράς ουσίας, προσδιοριζομένη στους 550°C |
| Τέφρα αδιάλυτη σε υδροχλωρικό οξύ (περίπου 3N) | Όχι πλέον του 0,5% επί ξηράς ουσίας, προσδιοριζομένη στους 550°C |
| Ζελατίνη και άλλες πρωτεΐνες | Διαλύεται περίπου 1g άγαρ-άγαρ σε 100ml ζέοντος ύδατος και αφίεται να ψυχθεί μέχρι 50°C περίπου. Σε 5ml του διαλύματος, προστίθενται 5ml διαλύματος τρινιτροφαινόλης (1g ανύδρου τρινιτροφαινόλης σε 100ml θερμού ύδατος). Ουδέν θόλωμα εμφανίζεται εντός 10 λεπτών της ώρας. |
| Ύλες αδιάλυτες σε θερμό ύδωρ | Όχι πλέον του 1%. |
| Πτητικές ύλες | Όχι πλέον του 20% προσδιοριζόμενες δια ξηράνσεως στους 105°C επί 5 ώρες. |
| Άμυλο και δεξτρίνες | Θερμαίνονται μέχρι βρασμού 100mg άγαρ-άγαρ εντός 100ml ύδατος. Ψύχονται και προστίθενται μερικές σταγόνες ιωδιούχου διαλύματος (προερχομένου εκ διαλύσεως 14g ιωδίου σε διάλυμα αποτελούμενο από 36 g ιωδιούχου καλίου και 100 ml ύδατος στο οποίο έχουν προστεθεί 3 σταγόνες υδροχλωρικού οξέος και έχει αραιωθεί μέχρι 100 ml. Ουδεμία χυανή ή ερυθρά χρώση εμφανίζεται. |
| Απορρόφηση ύδατος | Τίθενται 5g άγαρ-άγαρ εντός βαθμολογημένου κυλίνδρου 100ml και συμπληρούνται με ύδωρ μέχρι της χαραγής. Αναμειγνύονται και αφίεται εν ηρεμία επί 24 ώρες σε θερμοκρασία 25°C περίπου. Χύνεται το περιεχόμενο του κυλίνδρου πάνω σε υγρανθέντα υαλοβάμβακα και αφίεται το ύδωρ να ρεύσει εντός δευτέρου βαθμολογημένου κυλίνδρου των 100ml. Δεν λαμβάνονται περισσότερα από 75ml ύδατος. |

**E 407 – Καρραγενάνες**

| | |
|---|---|
| Χημική περιγραφή | Η καρραγενάνη λαμβάνεται από φύκια των οικογενειών Girartiunaceae , Soheriaceae, Hypneaceae και Furcellariaceae και οικογενειών της τάξεως των Rhodophyceal (ερυθρά φύχη), με εχχύλιση με ύδωρ ακολουθούμενη ενδεχομένως από καθίζηση πραγματοποιούμενη αποχλειστικά δια μεθανόλης, αιθανόλης, ισοπροπανόλης. Αποτελείται χυρίως από τα άλατα καλίου, νατρίου, ασβεστίου και μαγνησίου των θειικών εστέρων πολυσακχαριτών οι οποίοι, κατά την υδρόλυση, δίδουν γαλακτόζη και 3,6-ανυδρογαλακτόζη. Η καρραγενάνη δεν πρέπει να έχει υποστεί υδρόλυση ή οποιαδήποτε άλλη χημική αποσύνθεση. |
| Περιγραφή | Αδρομερής έως λεπτή κόνις, της οποίας το |

| | |
|---|---|
| | χρώμα ποικίλλει από του υποκιτρίνου μέχρι του άχρου, πρακτικώς άοσμη, με βλεννώδη γεύση |
| Πτητικές ύλες | Όχι πλέον του 12% μετά ξήρανση στους 105°C επί 4 ώρες. |
| Θειικά | Όχι ολιγώτερο του 15% και όχι πλέον του 40% επί ξηράς ουσίας εκφραζόμενα σε $SO_4$ |
| Τέφρα αδιάλυτη σε θειικό οξύ 1% (v/v) | Όχι πλέον του 2% επί ξηράς ουσίας. |
| Τέφρα | Όχι ολιγώτερο του 15% και όχι πλέον του 40% επί ξηράς ουσίας, προσδιοριζόμενη στους 550°C |
| Περιεκτικότητα σε μεθανόλη, αιθανόλη, ισοπροπανόλη | Όχι πλέον του 1% ομού ή κεχωρισμένως. |
| Ιξώδες ενός διαλύματος 1,5% σε 75°C | Όχι ολιγώτερο των 5 centipoises. |

**Ε 410 – Άλευρο κόκκων χαρουπιών**

| | |
|---|---|
| Χημική περιγραφή | Συνίσταται κυρίως από έναν υδροκολλοειδή πολυσακχαρίτη μεγάλου μοριακού βάρους, συνιστάμενο κυρίως από γαλακτοπυρανόζη και μαννοπυρανόζη συνδεδεμένες με γλυκοζιτικούς δεσμούς (ενώσεις οι οποίες, από χημικής απόψεως, δύνανται να περιγραφούν ως γαλακτομαννάνες). |
| Περιγραφή | Το άλευρο κόκκων χαρουπιών είναι το αλεσμένο ενδόσπερμα κόκκων χαρουπιάς του είδους Geratonia Siliqua L. Taub (οικογένεια των Leguminosae). Κόνις λευκή προς λευκοϋποκιτρίνη, πρακτικώς άοσμη. |
| Περιεκτικότητα σε γαλακτομαννάνες | Όχι ολιγώτερο του 75% |
| Ύλες αδιάλυτες σε θειικό οξύ (0,4N) | Όχι πλέον του 4% μετά χώνευση επί 6 ώρες |
| Τέφρα | Όχι πλέον του 1,2% προσδιορισμένη στους 800°C επί ξηράς ουσίας. |
| Πτητικές ύλες | Όχι πλέον του 14% προσδιορισμένες δια ξηράνσεως στους 102-105°C μέχρι σταθερού βάρους |
| Πρωτεΐνες (N × 6,25) | Όχι πλέον του 7% |

**Ε 412 – Άλευρα κόκκων γκουάρ**

| | |
|---|---|
| Χημική περιγραφή | Συνίσταται κυρίως από έναν υδροκολλοειδή πολυσακχαρίτη μεγάλου μοριακού βάρους, συνιστάμενο κυρίως από γαλακτοπυρανόζη και μαννοπυρανόζη συνδεδεμένες δια γλυκοζιτικών δεσμών (ενώσεις οι οποίες, από χημικής απόψεως, δύνανται να περιγραφούν ως γαλακτομαννάνες). |
| Περιγραφή | Το κόμμι γκουάρ είναι το αλεσμένο ενδόσπερμα κόκκων γκουάρ Cyamopsis tetragonolobus L. Taub (οικογένεια των Leguminosae). Κόνις λευκή προς λευκοϋποκίτρινη, πρακτικώς άοσμη |
| Περιεκτικότητα σε γαλακτομαννάνες | Όχι ολιγώτερο του 75% |
| Ύλες αδιάλυτες σε θειϊκό οξύ (0,4 N) | Όχι πλέον του 4% μετά χώνευση επί 6 ώρες. |
| Τέφρα | Όχι πλέον του 1,5% προσδιορισμένη στους 800°C επί ξηράς ουσίας. |
| Πτητικές ύλες | Όχι πλεον του 14% προσδιορισμένες δια ξηράνσεως στους 102–105°C μέχρι σταθερού βάρους. |
| Πρωτεΐνες (N × 6,25) | Όχι πλέον του 7%. |

**Ε 413 – Τραγακάνθιο κόμμι**

| | |
|---|---|
| Χημική περιγραφή | Συνίσταται κυρίως από πολυσακχαρίτες μεγάλου μοριακού βάρους συνισταμένους από γαλακτοαραβάνες και πολυσακχαρικά οξέα περικλείοντα ομάδες γαλακτουρονικού οξέος. |
| Περιγραφή | Απεξηραμμένο κομμιώδες έκκριμα, λαμβανόμενο από το Astragalus gummifer Labillardiere, ή από άλλα ασιατικά είδη του Astragalus (οικογένεια Leguminosae). Το τραγακάνθιο κόμμι το μη αλεσμένο παρουσιάζεται υπό μορφή πεπλατυσμένων τεμαχίων, σε φυλλίδια συχνά κεκαμμένα ή υπό μορφή ευθυγράμμων ή σπειροειδών γραμμικών στοιχείων πάχους 0,5 εως 2,5 mm. Ουσία λευκή προς ωχροκιτρίνη, άοσμη, άγευστη ή βλεννώδους γεύσεως. το τραγακάνθιο κόμμι σε σκόνη είναι χρώματος λευκού προς λευκοϋποκίτρινο. |
| Ιξώδες διαλύματος 1% σε 25°C | Όχι ολιγότερο των 250 centipoises.. |
| Τέφρα | Όχι πλέον του 3,5%, προσδιορισμένη στους 550°C. |
| Τέφρα αδιάλυτη σε υδροχλωρικό οξύ (περίπου 3 N) | Όχι πλέον του 0,5% προσδιορισμένη στους 550°C. |
| Κόμμι χαράγια (Karaya) | Θερμαίνεται μέχρι βρασμού 1 g εντός 20 ml ύδατος μέχρι σχηματισμού βλέννας. Προστίθενται 5 ml υδροχλωρικού οξέος και φέρεται εκ νέου σε βρασμό το μείγμα επί 5 min. Ουδεμία μόνιμος ερυθρά ή ροδόχρους χρώση εμφανίζεται. |

**Ε 414 – Αραβικό κόμμι**

| | |
|---|---|
| Χημική περιγραφή | Συνιστάται κυρίως εκ πολυσακχαριτών μεγάλου μοριακού βάρους καθώς επίσης και των αλάτων του ασβεστίου, καλίου και μαγνησίου, που δίδουν με υδρόλυση αραβινόζη, γαλακτόζη, ραμνόζη και γλυκουρονικό οξύ. Απεξηραμμένο κομμιώδες έκκριμα, λαμβανόμενο από στελέχη και κλάδους της Acacia Senegal (L) Willd. ή από συγγενή είδη Acacia (οικογένεια των Leguminosae). |
| Περιγραφή | Το μη αλεσμένο αραβικό κόμμι παρουσιάζεται υπό μορφή λευκών σφαιροειδών σταγόνων, λευκοϋποκιτρίνων ή ασθενώς ροδοχρόων, ποικίλου μεγέθους ή υπό μορφή γωνιωδών τεμαχίων. Στο εμπόριο ευρίσκεται επίσης υπό μορφή νιφάδων, κόκκων ή κόνεως, χρώματος λευκού ή λευκοϋποκίτρινου. |
| Τέφρα | Όχι πλέον του 4% προσδιορισμένη στους 550°C. |
| Τέφρα αδιάλυτη σε υδροχλωρικό οξύ (περίπου 3 N) | Όχι πλέον του 0,5% προσδιορισμένη στους 550°C. |
| Ύλες αδιάλυτες στο υχροχλωρικό οξύ (περίπου 3 N) | Όχι πλέον του 1%. |
| Πτητικές ύλες | Όχι πλέον του 15% προσδιορισμένες δια ξηράνσεως στους 105°C επί 5 ώρες. |
| Άμυλο και δεξτρίνες | Διάλυμα 1:50 κόμμεος φέρεται σε βρασμό, αφίεται να ψυχθεί και προστίθενται μερικές σταγόνες ιωδιούχου διαλύματος (λαμβανομένου δια διαλύσεως 14g ιωδίου σε διάλυμα συνιστάμενο από 36g ιωδιούχου καλίου και 100ml ύδατος, στο οποίο έχουν προστεθεί 3 σταγόνες υδροχλωρικού οξέως και που έχει αραιωθεί μέχρις όγκου 1000ml. Ουδεμία ερυθρωπή ή κυανωπή χρώση εμφανίζεται. |
| Ταννίνη | Σε 10ml διαλύματος 1:50 προστίθενται περίπου 0,1ml υδατικού διαλύματος τριχλωριούχου σιδήρου (9g $FeCl_3 6H_2O$ ανά 100ml διαλύματος). Ουδεμία μέλαινα χρώση ή μέλαν ίζημα εμφανίζεται. |

**Ε 415 – Κόμμι XANTHAN**

| | |
|---|---|
| Χημική περιγραφή | Το κόμμι XANTHAN είναι πολυσακχαρίτης υφηλού μοριακού βάρους που λαμβάνεται με ζύμωση καθαρής καλλιέργειας υδατάνθρακα με το βακτηρίδιο XANTHOMONAS CAMPESTRIS, καθαρίζεται με εκχύλιση με αιθανόλη ή ισοπροπανόλη, ξηραίνεται και αλέθεται. Περιέχει D-γλυκόζη και D-μαννόζη, ως κύριες μορφές εξόλης, καθώς επίσης D-γλυκουρονικό οξύ και πυρουβικό οξύ και παρασκευάζεται υπό μορφή αλάτων νατρίου, καλίου ή ασβεστίου. Τα διαλύματά του είναι ουδέτερα. |

| | |
|---|---|
| Περιγραφή | Σκόνη χρώματος κρεμ. |
| Περιεκτικότητα | Αποδίδει όχι λιγότερο από 4,2% και όχι πλέον του 5,0% διοξείδιο του άνθρακα, επί ουσίας απαλλαγμένης πτητικών ουσιών. |
| Πτητικές ύλες | Όχι πλέον του 15% προσδιορισμένες με ξήρανση στους 105°C επί 2 1/2 ώρες. |
| Τέφρα | Όχι πλέον του 16% επί ουσίας ελεύθερης πτητικών υλών προσδιορισμένη σε 600°C μετά από ξήρανση στους 105°C επί 4 ώρες. |
| Πυρουβικό οξύ | Όχι λιγότερο το 1,5%. |
| Άζωτο | Όχι πλέον του 1,5%. |
| Ισοπροπανόλη | Όχι πλέον των 750 mg/kg. |
| Μικροβιολογικά κριτήρια | Πρέπει να μην υπάρχουν ζώντα κύτταρα του «XANTHOMONAS CAMPESTRIS»(1). |

**Ε 420 - (i) Σορβιτόλη**

| | |
|---|---|
| Χημική ονομασία | D-σορβιτόλη. |
| Περιγραφή | Κόνις, νιφάδες ή κόκκοι λευκοί, κρυσταλλικοί και υγροσκοπικοί, γλυκειάς γεύσεως. |
| Περιεκτικότητα | Η σορβιτόλη περιέχει όχι λιγότερο του 98% γλυκυτόλες και όχι λιγότερο του 91% D-σορβιτόλη, της περιεκτικότητας αυτής υπολογιζόμενης και στις δύο περιπτώσεις επί ξηράς ουσίας. Οι γλυκυτόλες είναι ενώσεις των οποίων ο συντακτικός τύπος είναι $CH_2OH(CHOH)vCH_2OH$, όπου το v είναι ακέραιος αριθμός. Το μέρος που δεν είναι D-σορβιτόλη αποτελείται κυρίως από μαννιτόλη, καθώς επίσης και από μικρή ποσότητα άλλων γλυκυτολών στις οποίες v $\leqq$ 4 και ελάχιστες ποσότητες υδρογωνομένων ολιγοσακχαριτών. |
| Περιεκτικότητα σε ύδωρ | Όχι πλέον του 1% (KARL FISCHER). |
| Αναγωγικά σάκχαρα | Όχι πλέον του 0,3% της ξηράς ουσίας, εκφρασμένα σε δεξτρόζη. |
| Ολικά σάκχαρα | Όχι πλέον του 1% της ξηράς ουσίας, εκφρασμένα σε δεξτρόζη. |
| Θειϊκή τέφρα | Όχι πλέον του 0,1% της ξηράς ουσίας (μετά πύρωση στους 800 ± 25°C. |
| Θειϊκά | Όχι πλέον του 0,01% της ξηράς ουσίας, εκφρασμένα σε $SO_4$. |
| Χλωριούχα | Όχι πλέον του 0,005% της ξηράς ουσίας, εκφρασμένα σε CL. |
| Νικέλιο | Όχι πλέον των 2 MG/KG εκφρασμένο σε Νι. |

**Ε 420 - (ii) Σιρόπι σορβιτόλης**

| | |
|---|---|
| Περιγραφή | Διαυγές, άχρουν διάλυμα σορβιτόλης, γλυκείας γεύσεως, και υδρογονωμένων ολιγοσακχαριτών. Το κλάσμα που δεν είναι D-σορβιτόλη αποτελείται κυρίως από υδρογονωμένους ολιγοσακχαρίτες παραγόμενους δι' υδρογονώσεως σιροπίου, γλυκόζης χρησιμοποιουμένου ως βασικού υλικού (στην περίπτωση αυτή, το σιρόπι δεν είναι κρυσταλλώσιμο) ή μαννιτόλης. Δύνανται επίσης να παρευρίσκονται και μικραί ποσότητες γλυκυτολών στις οποίες v $\leqq$ 4. Οι γλυκυτόλες είναι ενώσεις των οποίων ο συντακτικός τύπος είναι $CH_2OH(CHOH)vCH_2OH$, όπου το v παριστάνει ακέραιο αριθμό. |
| Περιεκτικότητα | Όχι λιγότερο του 69% ολικά στερεά και όχι λιγότερο του 50% D-σορβιτόλη. |
| Ανάγοντα σάκχαρα | Όχι πλέον του 0,3% της ξηράς ουσίας, εκφρασμένα σε δεξτρόζη. |
| Θειική τέφρα | Όχι πλέον του 0,1% της ξηράς ουσίας (μετά πύρωση στους 800 ± 25°C). |
| Θειικά | Όχι πλέον του 0,1% της ξηράς ουσίας, εκφρασμένα σε $SO_4$. |
| Χλωριούχα | Όχι πλέον του 0,005% της ξηράς ουσίας, εκφρασμένα σε CL. |
| Νικέλιο | Όχι πλέον των 2 mg/kg εκφρασμένο σε Νι. |

**Ε 421 - Μαννιτόλη**

| | |
|---|---|
| Χημική ονομασία | D-μαννιτόλη. |
| Περιγραφή | Λευκό κρυσταλλικό στερεό, άοσμο και γλυκείας γεύσεως. |
| Περιεκτικότητα | Όχι ολιγότερο του 98% D-μαννιτόλης ($C_6H_{14}O_6$) επί ουσίας απηλλαγμένης πτητικών υλών. |
| Περιοχή τήξεως | Μεταξύ 165 και 169°C. |
| Ειδική στροφική ικανότητα $\|\alpha\|^{25}_{D}$ | Μεταξύ + 23,0° και + 24.3°. |
| Πτητικές ύλες | Όχι πλέον του 0.3% προσδιορισμένες δια ξηράνσεως στους 105°C επί 4 ώρες. |
| Ανάγοντα σάκχαρα | Όχι πλέον του 0,05% εκφρασμένα σε δεξτρόζη. |
| Θειικά | Όχι πλέον του 0,01% εκφρασμένα σε $SO_4$. |
| Χλωριούχα | Όχι πλέον του 0,007% εκφρασμένα σε CL. |
| Τέφρα | Όχι πλέον του 0,1% (μετά πύρωση στους 880 ± 25°C). |
| Νικέλιο | Όχι πλέον των 2 mg/kg, εκφρασμένο σε Νι. |

**Ε 422 - Γλυκερίνης**

| | |
|---|---|
| Περιγραφή | Διαυγές, άχρουν, υγροσκοπικό και σιροπιώδες υγρό, γλυκείας γεύσεως που δίδει παράλληλα και μια αίσθηση θερμότητος στη γλώσσα. |
| Περιεκτικότητα | Όχι ολιγότερο του 98% γλυκερίνης ($C_3H_8O_3$). |
| Ειδικό βάρος (25/25°C | Όχι ολιγότερο του 1,257. |
| Δείκτης διαθλάσεως $\eta^{20}_{D}$ | 1,471 - 1,474. |
| Ενώσεις ακρολεΐνης, γλυκόζης και αμμωνίου | Μίγμα 5 ml γλυκερίνης και 5 ml διαλύματος υδροξειδίου του καλίου (1/10) θερμαίνεται στους 60°C επί 5 min. Το μείγμα δεν γίνεται κίτρινο και δεν αναδίδει καμιά οσμή αμμωνίας. |
| Βουτανοτριόλες | Όχι πλέον του 0,2%. |
| Χλωριωμένες ενώσεις | Όχι πλέον του 0,003% εκφρασμένες σε CL. |
| Λιπαρά οξέα και εστέρες λιπαρών οξέων | Όχι πλέον του 0,1% εκφρασμένα σε βουτυρικό οξύ. |
| Θειική τέφρα | Όχι πλέον του 0,01% προσδιορισμένη μετά πύρωση στους 800 ± 25°C. |

**Ε 440 (a) Πηκτίνη**

| | |
|---|---|
| Χημική περιγραφή | Η πηκτίνη συνιστάται κυρίως από μεθυλικούς μερικούς εστέρες του πολυγαλακτουρονικού οξέως, καθώς επίσης και από τα άλατά τους νατρίου, καλίου, ασβεστίου ή αμμωνίου. Η πηκτίνη λαμβάνεται από ενδεδειγμένα εδώδιμα φυτά, γενικά τα εσπεριδοειδή ή τα μήλα, με εκχύλιση με ύδωρ ενδεχομένως ακολουθουμένη από καθίζηση. Οι μόνες επιτρεπόμενες οργανικές ουσίες για την καθίζηση είναι η μεθανόλη, η αιθανόλη και η Ισοπροπανόλη. |
| Περιγραφή | Κόνις λευκή, ανοικτή κιτρίνη, ανοικτή γκρι ή ανοικτή φαιά. |
| Γαλακτουρονικό οξύ | Όχι ολιγότερο του 65% υπολογιζόμενου επί ουσίας απηλλαγμένης τέφρας και πτητικών υλών, προσδιορισμένο μετά από έκπλυση με οξύ και αλκοόλη. |
| Πτητικές ύλες | Όχι πλέον του 12% προσδιορισμένες δια ξηράνσεως στους 105°C επί 2 ώρες. |
| Τέφρα αδιάλυτη σε υδροχλωρικό οξύ (περίπου 3 Ν) | Όχι πλέον του 1%. |
| Περιεκτικότητα σε μεθανόλη, αιθανόλη και ισοπροπανόλη ελεύθερες | Όχι πλέον του 1% της ξηράς ουσίας, ομού η κεχωρισμένως. |
| Υπόλειμμα θεώδους ανυδρίτου | Όχι πλέον των 50 mg/kg της ξηράς ουσίας. |
| Περιεκτικότητα σε άζωτο | Όχι πλέον του 0,5% προσδιορισμένο μετά από έκπλυση με οξύ και αλκοόλη (Kjeldahl). |

**E 440 (b) Αμιδούχος πηκτίνη**

| | |
|---|---|
| Χημική περιγραφή | Η αμιδούχος πηκτίνη αποτελείται κυρίως από τους μεθυλικούς μερικούς εστέρες και από τα αμίδια του πολυγαλακτουρονικού οξέος καθώς επίσης και από τα άλατά τους νατρίου, καλίου, ασβεστίου ή αμμωνίου. Η αμιδούχος πηκτίνη λαμβάνεται από ενδεδειγμένα εδώδιμα φυτά, γενικά τα εσπεριδοειδή ή μήλα, με εκχύλιση με ύδωρ και αμμωνιακή επεξεργασία σε αλκαλικό περιβάλλον. Οι μόνες επιτρεπόμενες οργανικές ουσίες για την καθίζηση είναι η μεθανόλη, η αιθανόλη και ισοπροπανόλη. |
| Περιγραφή | Κόνις λευκή, ανοικτή κιτρίνη, ανοικτή γκρι ή ανοικτή φαιά. |
| Ποσοστό αμιδούχων καρβοξυλικών ομάδων | Όχι πλέον του 25% από το σύνολο των καρβοξυλομάδων. |
| Γαλακτουρονικό οξύ | Όχι ολιγότερο του 65%, υπολογισμένο επί ουσίας απηλλαγμένης τέφρας και πτητικών υλών, προσδιορισμένο μετά από έκπλυση με οξύ και αλκοόλη. |
| Πτητικές ύλες | Όχι πλέον του 12% προσδιορισμένες δια ξηράνσεως στους 105°C επί δύο ώρες. |
| Τέφρα αδιάλυτη σε υδροχλωρικό οξύ (περίπου 3 N) | Όχι πλέον του 1%. |
| Περιεκτικότητα σε μεθανόλη, αιθανόλη και ισοπροπανόλη, ελεύθερες | Όχι πλέον του 1% της ξηράς ουσίας, ομού ή κεχωρισμένως. |
| Υπολείμματα θειώδους ανυδρίτου | Όχι πλέον των 50 mg/kg της ξηράς ουσίας. |
| Περιεκτικότητα σε άζωτο | Όχι πλέον του 2,5% προσδιορισμένη μετά από έκπλυση με οξύ και αλκοόλη (Kjeldahl). |

**E 450 (a) – (i) Δισόξινο πυροφωσφορικό νάτριο**

| | |
|---|---|
| Περιγραφή | Κόνις ή κόκκοι λευκοί. |
| Περιεκτικότητα | Όχι ολιγότερο του 95,0% $Na_2H_2P_2O_7$. |
| Περιεκτικότητα σε $P_2O_5$ | Όχι ολιγότερο του 63% και όχι πλέον του 64%. |
| Πτητικές ύλες | Όχι πλέον του 0,5% προσδιορισμένες δια ξηράνσεως στους 105°C επί 4 ώρες. |
| pH διαλύματος 1% | Όχι ολιγότερο του 3,7 και όχι πλέον του 4,4. |
| Ύλες αδιάλυτες σε νερό | Όχι πλέον του 0,6%. |
| Φθοριούχα | Όχι πλέον των 10 mg/kg εκφρασμένα σε F. |

**E 450 (a) – (ii) Μονόξινο πυροφωσφορικό νάτριο**

| | |
|---|---|
| Περιγραφή | Κόνις ή κόκκοι λευκοί. Παρουσιάζεται υπό μορφή άνυδρη ή υπό μορφή μονοένυδρη. |
| Περιεκτικότητα | Όχι ολιγότερο του 95.0% $Na_3HP_2O_7$ ή $Na_3HP_2O_7H_2O$. |
| Περιεκτικότητα σε $P_2O_5$ | Όχι ολιγότερο του 57,5% και όχι πλέον του 58,5% για το άνυδρο άλας. Όχι ολιγότερο του 53,6% και όχι πλέον του 54,6% για το μονοένυδρο. |
| pH ενός διαλύματος 1% | Όχι ολιγότερο του 6,7 και όχι πλέον του 7,3. |
| Πτητικές ύλες | Όχι πλέον του 0,5% προσδιορισμένες δια ξηράνσεως στους 105°C επί 4 ώρες. |
| Ύλες αδιάλυτες σε νερό | Όχι πλέον του 0,2%. |
| Φθοριούχα | Όχι πλέον του 10 mg/kg εκφρασμένα σε F. |

**E 450 (a) – (iii) Πυροφωσφορικό νάτριο**

| | |
|---|---|
| Περιγραφή | Κόνις λευκή, κρυσταλλική ή κοκκώδης. Παρουσιάζεται υπό μορφή άνυδρη ή υπό μορφή δεκαένυδρη. |
| Περιεκτικότητα | Όχι ολιγότερο του 95,0% $Na_4P_2O_7$ ή $Na_4P_2O_710H_2O$. |
| Περιεκτικότητα σε $P_2O_5$. | Όχι ολιγότερο του 52,5% και όχι πλέον του 54,0% για το άνυδρο άλας. Όχι ολιγότερο του 31,5% και όχι πλέον του 32,5% για το δεκαένυδρο. |
| Απώλεια κατά την πύρωση | Όχι πλέον του 0,5% για το άνυδρο άλας, όχι ολιγότερο του 38% και όχι πλέον του 42% γικα το ένυδατωμένο, προσδιορισμένη δια ξηράνσεως στους 105°C επί 4 ώρες και ακολούθως δια πυρώσεως στους 550°C επί 30 λεπτά. |
| pH διαλύματος 1% | Όχι ολιγότερο του 9,9 και όχι πλέον του 10,7. |
| Ύλες αδιάλυτες σε νερό | Όχι πλέον του 0,2%. |
| Φθοριούχα | Όχι πλέον των 10 mg/kg εκφρασμένα σε F. |

**E 450 (a) – (iv) Πυροφωσφορικό κάλιο**

| | |
|---|---|
| Περιγραφή | Άχροοι κρύσταλλοι ή κόνις λευκή λίαν υγροσκοπική. |
| Περιεκτικότητα | Όχι ολιγότερο του 95,0% $K_4P_2O_7$. |
| Περιεκτικότητα σε $P_2O_5$ | Όχι ολιγότερο του 42,0% και όχι πλέον του 43,7%. |
| Απώλεια κατά την πύρωση | Όχι πλέον του 2% προσδιορισμένη δια ξηράνσεως στους 105°C επί 4 ώρες και ακολουθούμενη από πύρωση στους 550°C επί 30 λεπτά. |
| pH διαλύματος 1% | Όχι ολιγότερο του 10.0 και όχι πλέον του 10.7. |
| Ύλες αδιάλυτες σε ύδωρ | Όχι πλέον του 0,2%. |
| Φθοριούχα | Όχι πλέον του 10 mg/kg εκφρασμένα σε F. |

**E 450 (b) – (i) Τριφωσφορικό πεντανάτριο**

| | |
|---|---|
| Περιγραφή | Κόκκοι ή κόνις, λευκή και ελαφρώς υγροσκοπική. Παρουσιάζεται υπό μορφή άνυδρη ή υπό μορφή εξαένυδρη. |
| Περιεκτικότητα | Όχι ολιγότερο του 85,0% $Na_5P_3O_{10}$ ή $Na_5P_3O_{10}.6H_2O$ του υπολοίπου αποτελουμένου κυρίως από άλλα πολυφωσφορικά άλατα νατρίου της σειράς Ε 450. |
| Περιεκτικότητα σε $P_2O_5$. | Όχι ολιγότερο του 56,0% και όχι πλέον του 58,0% για το άνυδρο άλας. Όχι ολιγότερο του 43% και όχι πλέον του 45% για το εξαένυδρο. |
| Απώλεια κατά την πύρωση | Όχι πλέον του 0,5% για το άνυδρο άλας και όχι πλέον του 23,5% για το εξαένυδρο, προσδιορισμένη δια ξηράνσεως στους 105°C επί 4 ώρες ακολουθουμένη από πύρωση στους 550°C επί 30 λεπτά. |
| pH διαλύματος 1% | Όχι ολιγότερο του 9,3 και όχι πλέον του 10,1. |
| Ύλες αδιάλυτες σε νερό | Όχι πλέον του 0,2%. |
| Φθοριούχα | Όχι πλέον του 10 mg/kg εκφρασμένα σε F. |

**E 450 (b) – (ii) Τριφωσφορικό πεντακάλιο**

| | |
|---|---|
| Περιγραφή | Κόνις λευκή, λίαν υγροσκοπική. |
| Περιεκτικότητα | Όχι ολιγότερο του 85% $K_5P_3O_{10}$ του υπολοίπου αποτελουμένου κυρίως από άλλα πολυφωσφορικά άλατα καλίου της σειράς Ε 450. |
| Περιεκτικότητα σε $P_2O_5$ | Όχι ολιγότερο του 46.5% και όχι πλέον του 48,0%. |
| Απώλεια κατά την πύρωση | Υπολογισμένη με βάση την περιεκτικότητα σε $P_2O_5$ όχι πλέον του 0,5% προσδιορισμένη δια ξηράνσεως στους 105°C επί 4 ώρες ακολουθούμενη από πύρωση στους 550°C επί 30 λεπτά. |
| pH διαλύματος 1% | Όχι ολιγότερο του 9,3 και όχι πλέον του 10,1. |
| Ύλες αδιάλυτες σε νερό | Όχι πλέον του 2%. |
| Φθοριούχα | Όχι πλέον του 10 mg/kg, εκφρασμένα σε F. |

**E 450 (c) – (i) Πολυφωσφορικό νάτριο**

| | |
|---|---|
| Χημική περιγραφή | Ετερογενή μείγματα αλάτων νατρίου γραμμικών συμπεπυκνωμένων πολυφωσφορικών οξέων, γενικού τύπου $H_{(v+2)}PvO_{(3v+1)}$, όπου το v δεν είναι κατώτερο του 2. |
| Περιγραφή | Κόνις ή κρύσταλλοι, λεπτοί και λευκοί, ή φυλλίδια άχροα και υαλώδη. |
| Περιεκτικότητα σε $P_2O_5$ | Όχι ολιγότερο του 59,5% και όχι πλέον του 70% επί πυρωθείσης ουσίας. |

| | |
|---|---|
| Απώλεια κατά την πύρωση | Όχι πλέον του 0,5% προσδιορισμένη δια ξηράνσεως στους 105°C επί 4 ώρες, ακολουθουμένη από πύρωση στους 550°C επί 30 λεπτά. |
| pH διαλύματος 1% | Όχι ολιγότερο του 3,6 και όχι πλέον του 9,0. |
| Ύλες αδιάλυτες σε νερό | Όχι πλέον του 0,2%. |
| Φθοριούχα | Όχι πλέον του 10 mg/kg εκφρασμένα σε F. |
| Κυκλικά φωσφορικά | Όχι πλέον του 8%. |

**Ε 450 (c) – (ii) Πολυφωσφορικό κάλιο**

| | |
|---|---|
| Χημική περιγραφή | Ετερογενή μείγματα αλάτων καλίου συμπεπυκνωμένων γραμμικών πολυφωσφορικών οξέων, γενικού τύπου $H_{(v+2)}PvO_{(3v+1)}$, όπου το ν δεν είναι κατώτερο του 2. |
| Περιγραφή | Κόνις ή κρύσταλλοι, λεπτοί και λευκοί, ή φυλλίδια άχροα, υαλώδη. |
| Περιεκτικότητα σε $P_2O_5$ | Όχι ολιγότερο του 53,5% και όχι πλέον του 61,5% επί πυρωθείσης ουσίας. |
| Απώλεια κατά την πύρωση | Όχι πλέον του 2% προσδιορισμένη δια ξηράνσεως στους 105°C επί 4 ώρες, ακολουθούμενη από πύρωση στους 550°C επί 30 λεπτά. |
| pH διαλύματος 1% | Όχι πλέον του 7,8(1). |
| Ύλες αδιάλυτες σε νερό | Όχι πλέον του 0,2%(1). |
| Φθοριούχα | Όχι πλέον των 10 mg/kg εκφρασμένα σε F. |
| Κυκλικά φωσφορικά | Όχι πλέον του 8%. |

**Ε 460 – (i) Μικροκρυσταλλική κυτταρίνη**

| | |
|---|---|
| Χημική περιγραφή | Κεκαθαρμένη κυτταρίνη, μερικώς αποπολυμερισμένη με μοριακό βάρος περίπου 36.000 παρασκευασμένη με όξινη υδρόλυση της άλφα-κυτταρίνης προερχομένης απευθείας από φυτικές ίνες. |
| Περιγραφή | Κόνις λευκή και λεπτή ή σχεδόν λευκή, άοσμη. |
| Πτητικές ύλες | Όχι πλέον του 5% προσδιορισμένες δια ξηράνσεως στους 105°C μέχρι σταθερού βάρους. |
| pH | Μειγνύονται, αναδεύοντας επί 20 λεπτά, 5g περίπου προϊόντος με 40 ml ύδατος μη περιέχοντος διοξείδιο του άνθρακα και φυγοκεντρούνται. Το PH του επιπλέοντος υγρού ευρίσκεται μεταξύ 5,5 και 7,0. |
| Θειική τέφρα | Όχι πλέον του 0,1% προσδιορισμένη δια πυρώσεως στους 800 ± 25°C. |
| Ύλες ευδιάλυτες σε νερό | Όχι πλέον του 0,16%. |
| Ύλες δυνάμενες να εκχυλισθούν με διαιθυλικό αιθέρα | Όχι πλέον των 200 mg/kg. |
| Χλωριούχα | Όχι πλέον των 350 mg/kg, εκφρασμένα σε CL. |
| Θειικά | Όχι πλέον των 600 mg/kg εκφρασμένα σε $SO_4$. |

**Ε 460 – (ii) Κονιοποιημένη κυτταρίνη**

| | |
|---|---|
| Χημική περιγραφή | Η κονιοποιημένη κυτταρίνη είναι καθαρισμένη κυτταρίνη θραυσμένη μηχανικά, παρασκευασμένη με επεξεργασία της άλφα κυτταρίνης που λαμβάνεται απευθείας από ινώδεις φυτικές ύλες. Το μοριακό της βάρος είναι $1,6 \times 10^5$ ή μεγαλύτερο. |
| Περιγραφή | Λευκή άοσμη σκόνη. |
| Περιεκτικότητα | Όχι λιγότερο του 92% $(C_{12}H_{20}O_{10})v$. |
| Πτητικές ύλες | Όχι πλέον του 7% προσδιορισμένες με ξήρανση στους 105°C επί 3 ώρες. |
| PH | Μειγνύονται, αναδεύοντας επί 20 λεπτά 5g περίπου προϊόντος με 40 ml ύδατος ελευθέρου διοξειδίου του άνθρακα και φυγοκεντρούνται. |
| | Το PH του επιπλέοντος υγρού είναι μεταξύ 5,0 και 7,5. |
| Θειική τέφρα | Όχι πλέον του 0,3% προσδιορισμένη στους 800 ± 25°C. |
| Ύλες ευδιάλυτες στο νερό | Όχι πλέον του 1%(1). |

**Ε 461 – Μεθυλοκυτταρίνη**

| | |
|---|---|
| Χημική περιγραφή | Η μεθυλοκυτταρίνη είναι η κυτταρίνη που προέρχεται απευθείας από φυτικές ίνες και μερικώς σταθεροποιημένη δια μεθυλικών ομάδων. |
| Περιγραφή | Κόνις κοκκώδης ή ινώδης, λευκή ή ελαφρώς υποκίτρινη ή γκρι, ελαφρώς υγροσκοπική. |
| Χημικός τύπος | Τα πολυμερή περιέχουν μονάδες υποκατεστημένες με ανυδρογλυκόζες, με το γενικό τύπο $C_6H_7O_2(OR_1)(OR_2)(OR_3)$ όπου $R_1$ $R_2$ $R_3$ δύνανται να είναι:<br>– H<br>– $CH_3$ ή<br>– $CH_2CH_2OH$ |
| Μοριακό βάρος | Περίπου 20.000 έως περίπου 380.000. |
| Περιεκτικότητα σε ομάδες υποκαταστάσεως | Όχι λιγότερο του 25% και όχι πλέον του 33% μεθοξυομάδων ($-OCH_3$). Όχι πλέον του 5% υδροξυαιθοξυομάδων ($-OCH_2CH_2OH$). |
| Πτητικές ύλες | Όχι πλέον του 10% μετά ξήρανση μέχρι σταθερού βάρους σε 105°C. |
| Θειική τέφρα | Όχι πλέον του 1,5% μετά πύρωση στους 800 ± 25°C. |
| PH διαλύματος 1% | Όχι λιγότερο του 5 και όχι πλέον του 8. |

**Ε 463 – Υδροξυπροπυλοκυτταρίνη**

| | |
|---|---|
| Χημική περιγραφή | Κυτταρίνη προερχόμενη απευθείας από φυτικές ίνες και μερικώς αιθεροποιημένη με υδροξυπροπυλομάδες. |
| Περιγραφή | Κόνις κοκκώδης ή ινώδης, λευκή ή ελαφρώς υποκίτρινη ή γκρι, ελαφρώς υγροσκοπική, άοσμος και άγευστος. |
| Χημικός τύπος | Τα πολυμερή περιέχουν υποκατεστημένες μονάδες ανυδρογλυκόζης με το γενικό τύπο $C_6H_7O_2(OR_1)(OR_2)(OR_3)$ όπου $R_1$ $R_2$ $R_4$ δύνανται να είναι:<br>– H<br>– $CH_2CHOHCH_3$<br>– $CH_2CHO(CH_2CHOHCH_3)CH_3$<br>– $CH_2CHO[CH_2CHO(CH_2CHOHCH_3)$-$CH_3]CH_3$. |
| Μοριακό βάρος | Από περίπου 30.000 έως περίπου 1.000.000. |
| Περιεκτικότητα σε ομάδες υποκαταστάσεως | Όχι πλέον του 80,5% του ξηρού βάρους υδροξυπροποξυομάδες ($-OCH_2CHOHC$-$H_3$), ισοδυναμούντος προς 4,6 υδροξυπροποξυομάδες το πολύ ανά μονάδα ανυδρογλυκόζης επί ξηράς ουσίας. |
| PH διαλύματος 1% | Όχι ολιγότερο του 5.0 και όχι πλέον του 8.0. |
| Πτητικές ύλες | Όχι πλέον του 10% προσδιορισμένες δια ξηράνσεως στους 105°C μέχρι σταθερού βάρους. |
| Θειική τέφρα | Όχι πλέον του 0,5% προσδιορισμένη δια πυρώσεως στους 800 ± 25°C.. |

**Ε 464 – Υδροξυπροπυλομεθυλοκυτταρίνη**

| | |
|---|---|
| Χημική περιγραφή | Κυτταρίνη προερχόμενη απευθείας από φυτικές ίνες και μερικώς αιθεροποιημένη μετά μεθυλομάδων και περιέχουσα μια μικρά αναλογία υδροξυπροπυλομάδων υποκαταστάσεως. |
| Περιγραφή | Κοκκώδης ή ινώδης κόνις, λευκή, ελαφρώς υγροσκοπική, άοσμος και άγευστος. |
| Χημικός τύπος | Τα πολυμερή περιέχουν υποκατεστημένες |

(1) Προσδιορισμός που απαιτεί ειδική μέθοδο ανάλυσης.

| | |
|---|---|
| | μονάδες ανυδρογλυχοζών με το γενικό τύπο $C_6H_7O_2(OR_1)(OR_2)(OR_3)$ όπου $R_1$ $R_2$ $R_3$ δύνανται να είναι:<br>– H<br>– $CH_3$.<br>– $CH_2CHOHCH_3$<br>– $CH_2CHO(CH_2CHOHCH_3)CH_2$<br>– $CH_2CHO[CH_2CHO(CH_2CHOHCH_3)$-<br>$CH_3]CH_3$. |
| Μοριακό βάρος | Από περίπου 130.000 έως 200.000. |
| Περιεκτικότητα σε ομάδες υποκαταστάσεως | Όχι ολιγότερο του 19% και όχι πλέον του 30% μεθοξυομάδων ($-OCH_3$) και όχι ολιγότερο του 3% και όχι πλέον του 12% υδροξυπροποξυομάδων ($-OCH_2CHCHCH_3$) επί ξηράς ουσίας. |
| pH διαλύματος 1% | Όχι ολιγότερο του 5,0 και όχι πλέον του 8.0. |
| Πτητικές ύλες | Όχι πλέον του 10% προσδιορισμένες δια ξηράνσεως στους 105°C μέχρι σταθερού βάρους. |
| Θειική τέφρα | Όχι πλέον του 1,5% για τα προϊόντα των οποίων το ιξώδες είναι ανώτερο του 50 cP και όχι πλέον του 3% για τα προϊόντα των οποίων το ιξώδες είναι ίσο ή κατώτερο των 50 cP. προσδιορισμένη δια πυρώσεως στους 800 ± 25°C. |

### Ε 465 – Μεθυλοαιθυλοκυτταρίνη

| | |
|---|---|
| Χημική περιγραφή | Κυτταρίνη προερχόμενη απευθείας από φυτικές ίνες και μερικώς αιθεροποιημένη με αιθυλο- και μεθυλομάδες. |
| Περιγραφή | Κόνις κοκκώδης ή ινώδης, λευκή ή ελαφρώς υποκιτρίνη ή γκρι, ελαφρώς υγροσκοπική, άοσμη και άγευστη. |
| Χημικός τύπος | Τα πολυμερή περιέχουν υποκατεστημένες μονάδες ανυδρογλυκοζών με το γενικό τύπο $C_6H_7O_2(OR_1)(OR_2)(OR_3)$ όπου $R_1$ $R_2$ $R_3$ δύνανται να είναι:<br>– H<br>– $CH_3$.<br>– $CH_2CH_3$. |
| Μοριακό βάρος | Από περίπου 30.000 έως 40.000 |
| Περιεκτικότητα σε ομάδες υποκαταστάσεως | Όχι ολιγώτερο του 14,5% και όχι πλέον του 19% αιθοξυομάδων ($-OC_2H_5$), και όχι ολιγώτερο του 3,5% και όχι πλέον του 6,5% μεθοξυομάδων ($-OCH_3$) επί ξηράς ουσίας. |
| Πτητικές ύλες | Ινώδης μορφή: όχι πλέον του 15%. Κονιώδης μορφή: όχι πλέον του 10%, προσδιορισμένες δια ξηράνσεως στους 105°C μέχρι σταθερού βάρους. |
| Θειική τέφρα | Όχι πλέον του 0,6% προσδιορισμένη δια πυρώσεως στους 800 ± 25°C. |
| pH διαλύματος 1% | Όχι ολιγώτερο του 5,0 και όχι πλέον του 8,0. |

### Ε 466 – Καρβοξυμεθυλοκυτταρίνη

| | |
|---|---|
| Χημική περιγραφή | Μερικό άλας νατρίου ενός καρβοξυμεθυλικού αιθέρα της κυτταρίνης προερχομένης απ' ευθείας από φυτικές ίνες. |
| Περιγραφή | Κόνις κοκκώδης ή ινώδης, λευκή ή ελαφρώς υποκίτρινη ή γκριζωπή, ελαφρώς υγροσκοπική, άοσμη και άγευστη. |
| Χημικός τύπος | Τα πολυμερή περιέχουν υποκατεστημένες μονάδες ανυδρογλυκοζών με τον γενικό τύπο $C_6H_7O_2(OR_1)(OR_2)(OR_3)$ όπου$R_1$, $R_2$, $R_3$ δύνανται να είναι:<br>– H<br>– $CH_2COONa$.<br>– $CH_2COOH$. |
| Μοριακό βάρος | Από περίπου 17.000 έως 1.500.000 |
| Περιεκτικότητα | Όχι ολιγώτερο του 99,5% καρβοξυμεθυλοκυτταρίνης επί ξηράς ουσίας. |
| Χλωριούχο νάτριο και γλυκολικό νάτριο | Όχι πλέον του 0,5% συνολικά και όχι πλέον του 0,4% γλυκολικού νατρίου. |
| Βαθμός υποκαταστάσεως | Όχι ολιγώτερο του 0,2 και όχι πλέον του 1,0 ομάδες ($-CH_2COOH$) ανά μονάδα ανυδρογλυκόζης. |
| Νάτριο | Όχι πλέον του 9,7% (μετά από ξήρανση). |
| Πτητικές ύλες | Όχι πλέον του 12% προσδιορισμένες δια ξηράνσεως στους 105°C μέχρι σταθερού βάρους. |
| pH διαλύματος 1% | Όχι ολιγώτερο του 6,0 και όχι πλέον του 8,5 |

### Ε 470 – Μετά νατρίου, καλίου, ασβεστίου άλατα λιπαρών οξέων

| | |
|---|---|
| Χημική περιγραφή | Άλατα νατρίου, καλίου και ασβεστίου των λιπαρών οξέων, των βρωσίμων ελαίων και λιπών, των αλάτων τούτων λαμβανομένων είτε από εδώδιμες λιπαρές ύλες, είτε από αποσταγμένα βρώσιμα λιπαρά οξέα. |
| Περιγραφή | Κόνεις, νιφάδες ή προϊόντα ημιστερεά, λευκά ή λευκά – κρεμ. |
| Ύλες μη σαπωνοποιήσιμες | Όχι πλέον του 2% |
| Ελεύθερα λιπαρά οξέα | Όχι πλέον του 3% εκφρασμένα σε ελαϊκό οξύ. |
| Ολική γλυκερίνη (ενωμένη και ελεύθερη) | Όχι πλέον του 10%. |
| Ελεύθερο άλκαλι | Όχι πλέον του 0,1% εκφρασμένο σε NaOH. |
| Ύλες αδιάλυτες σε αλκοόλη | Όχι πλέον του 0,2% (το κριτήριο αυτό εφαρμόζεται μόνο στα άλατα νατρίου και καλίου). |
| Πτητικές ύλες | Όχι πλέον του 3%. |
| Περιεχτικότητα σε νάτριο κάλιο ή ασβέστιο | Νάτριο<br>Όχι ολιγώτερο του 9% και όχι πλέον του 14% εκφρασμένο σε $Na_2O$.<br>Κάλιο<br>Όχι ολιγώτερο του 13% και όχι πλέον του 21,5% εκφρασμένο σε $K_2O$.<br>Ασβέστιο<br>Όχι ολιγώτερο του 8,5% και όχι πλέον του 13% εκφρασμένο σε CaO. |

### Ε 471 – Μονο- και διγλυκερίδια λιπαρών οξέων

| | |
|---|---|
| Χημική περιγραφή | Αποτελούνται από μίγματα μόνο-, δι- και τριεστέρων γλυκερίνης με τα λιπαρά οξέα των βρωσίμων ελαίων και λιπών. Δύνανται να περιέχουν μικρές ποσότητες λιπαρών οξέων και γλύκερίνης σε ελεύθερη κατάσταση. |
| Περιγραφή | Η σύστασή τους κυμαίνεται από εκείνη ενός ελαιώδους υγρού χρώματος αχύρου προς ανοικτό φαιό μέχρις εκείνης κηρώδους σκληρού στερεού, χρώματος λευκού ή υπολεύκου. Τα στερεά αυτά δύνανται να είναι μορφής νιφάδων, κόνεως ή μικρών κόκκων. |
| Περιεκτικότητα σε μονο- και διεστέρες | Όχι ολιγώτερο του 70% |
| Ελεύθερα λιπαρά οξέα | Όχι πλέον του 3% εκφρασμένα σε ελαϊκό οξύ. |
| Ελεύθερη γλυκερίνη | Όχι πλέον του 7%. |
| Ολική γλυκερίνη | Όχι ολιγώτερο του 16% και όχι πλέον του 33%. |
| Πολυγλυκερίνες | Όχι πλέον του 4% της ολικής γλυκερίνης για τις διμερείς και όχι πλέον του 1% της ολικής γλυκερίνης για τα λοιπά πολυμερή της γλυκερίνης. |
| Ύδωρ | Όχι πλέον του 0,2% (CARL FISCHER). |
| Θειική τέφρα | Όχι πλέον του 0,5% προσδιορισμένη δια πυρώσεως στους 800 ± 25°C. |

Σημείωση: Τα κριτήρια αυτά βασίζονται επί του προϊόντος ελευθέρου Ε 470.

### Ε 472(a) – Οξικοί εστέρες των μονο- και διγλυκεριδίων των λιπαρών οξέων

| | |
|---|---|
| Χημική περιγραφή | Εστέρες γλυκερίνης και ενός μείγματος οξικού οξέος και λιπαρών οξέων των εδωδίμων λιπών και ελαίων. Δύνανται να περιέ- |

| | |
|---|---|
| | χουν μικρές ποσότητες ελεύθερης γλυκερίνης, ελευθέρων λιπαρών οξέων, ελευθέρου οξικού οξέος και ελευθέρων γλυκεριδίων. |
| Περιγραφή | Η σύστασή τους κυμαίνεται από εκείνη λίαν ρευστών διαυγών υγρών μέχρις εκείνης στερεών, και το χρώμα τους από του λευκού προς το ελαφρώς κίτρινο. |
| Ολική περιεκτικότητα σε οξικό οξύ | Όχι ολιγώτερο του 9% και όχι πλέον του 32%. |
| Ελεύθερα λιπαρά οξέα (και οξικό οξύ) | Όχι πλέον του 3% εκφρασμένα σε ελαϊκό οξύ. |
| Ελεύθερη γλυκερίνη | Όχι πλέον του 2%. |
| Ολική γλυκερίνη | Όχι ολιγώτερο του 14% και όχι πλέον του 31%. |
| Θειική τέφρα | Όχι πλέον του 0,5% προσδιορισμένη δια πυρώσεως στους 800 ± 25°C. |

**Ε 472(b) – Γαλακτικοί εστέρες των μονο- και διγλυκεριδίων λιπαρών οξέων**

| | |
|---|---|
| Χημική περιγραφή | Εστέρες γλυκερίνης και ενός μείγματος γαλακτικού οξέος και λιπαρών οξέων των εδωδίμων λιπών και ελαίων. Δύνανται να περιέχουν μικρές ποσότητες σε ελεύθερη κατάσταση, γλυκερίνης, λιπαρών οξέων, γαλακτικού οξέος και γλυκεριδίων. |
| Περιγραφή | Η σύστασή τους κυμαίνεται από εκείνη του μαλακού κηρού μέχρις εκείνης του σκληρού κηρού. |
| Ολική περιεκτικότητα σε γαλακτικό οξύ | Όχι ολιγώτερο του 13% και όχι πλέον του 45%. |
| Ελεύθερα λιπαρά οξέα | Όχι πλέον του 3% εκφρασμένα σε ελαϊκό οξύ. |
| Ελεύθερη γλυκερίνη | Όχι πλέον του 2%. |
| Ολική γλυκερίνη | Όχι ολιγώτερο του 13% και όχι πλέον του 30%. |
| Θειική τέφρα | Όχι πλέον του 0,5% προσδιορισμένη δια πυρώσεως στους 800 ± 25°C. |

Σημείωση: Τα κριτήρια αυτά βασίζονται επί του προϊόντος ελευθέρου Ε 470.

**Ε 472(c) – Κιτρικοί εστέρες των μονο- και διγλυκεριδίων των λιπαρών οξέων**

| | |
|---|---|
| Χημική περιγραφή | Εστέρες της γλυκερίνης με ένα μίγμα κιτρικού οξέος και λιπαρών οξέων των εδωδίμων λιπών και ελαίων. Δύνανται να περιέχουν μικρές ποσότητες σε ελεύθερη κατάσταση, γλυκερίνης, λιπαρών οξέων, κιτρικού οξέος και γλυκεριδίων. Δύνανται να έχουν εξουδετερωθεί μερικώς ή ολικώς με υδροξείδιο του νατρίου ή του καλίου. |
| Περιγραφή | Υγρά κιτρινωπά ή ελαφρώς φαιά, ή στερεά ή ημιστερεά κηρώδη. |
| Ολική περιεκτικότητα σε κιτρικό οξύ | Όχι ολιγώτερο του 13% και όχι πλέον του 50%. |
| Ελεύθερα λιπαρά οξέα | Όχι πλέον του 3% εκφρασμένα σε ελαϊκό οξύ. |
| Ελεύθερη γλυκερίνη | Όχι πλέον του 2%. |
| Ολική γλυκερίνη | Όχι ολιγώτερο του 11% και όχι πλέον του 29%. |
| Θειική τέφρα | Όχι πλέον του 0,5% για το μη εξουδετερωμένο προϊόν και όχι πλέον του 10% για το μερικώς ή ολικώς εξουδετερωμένο προϊόν, προσδιορισμένη στους 800 ± 25°C. |
| pH ενός διαλύματος 1% | Όχι ολιγώτερο του 3,0 και όχι πλέον του 7,3. |

**Ε 472(d) – Τρυγικοί εστέρες των μονο- και διγλυκεριδίων των λιπαρών οξέων**

| | |
|---|---|
| Χημική περιγραφή | Εστέρες της γλυκερίνης για ένα μίγμα τρυγικού οξέος (Ε 344) και λιπαρών οξέων των εδωδίμων λιπών και ελαίων. Δύνανται να περιέχουν μικρές ποσότητες σε ελεύθερη κατάσταση, γλυκερίνης, λιπαρών οξέων, τρυγικού οξέος και γλυκεριδίων. |
| Περιγραφή | Η σύστασή τους κυμαίνεται από εκείνης κολλώδους ιξώδους και κιτρινωπού υγρού μέχρις εκείνης σκληρού κιτρίνου κηρού. |
| Ολική περιεκτικότητα σε τρυγικό οξύ | Όχι ολιγώτερο του 15% και όχι πλέον του 50%. |
| Ελεύθερα λιπαρά οξέα | Όχι πλέον του 3% εκφρασμένα σε ελαϊκό οξύ. |
| Ελεύθερη γλυκερίνη | Όχι πλέον του 2%. |
| Ολική γλυκερίνη | Όχι ολιγώτερο του 12% και όχι πλέον του 29%. |
| Θειική τέφρα | Όχι πλέον του 0,5% προσδιορισμένη δια πυρώσεως στους 800 ± 25°C. |

**Ε 472(e) – Μονοακετυλοτρυγικός και διακετυλοτρυγικός εστέρας των μονο- και διγλυκεριδίων των λιπαρών οξέων**

| | |
|---|---|
| Χημική περιγραφή | Μερικοί ή ολικοί εστέρες της γλυκερίνης και ενός μίγματος μονο- και διακετυλοτρυγικών οξέων λαμβανομένων από το τρυγικό οξύ (Ε 334) και λιπαρών οξέων των εδωδίμων λιπών και ελαίων. Δύνανται να περιέχουν σε ελεύθερη κατάσταση, μικρές ποσότητες γλυκερίνης, λιπαρών οξέων, τρυγικού και οξικού οξέος ή προϊόντων συνδυασμού τους και ελευθέρων γλυκεριδίων. |
| Περιγραφή | Η σύστασή τους εκκινεί από εκείνη ενός κολλώδους και ιξώδους υγρού μέχρις εκείνης κιτρίνου κηρού. Δύνανται να υδρολυθούν στον υγρό αέρα απελευθερώνοντας οξικό οξύ. |
| Ολική περιεκτικότητα σε τρυγικό οξύ | Όχι ολιγώτερο του 10% και όχι πλέον του 40%. |
| Ολική περιεκτικότητα σε οξικό οξύ | Όχι ολιγώτερο του 8% και όχι πλέον του 32%. |
| Ελεύθερα λιπαρά οξέα | Όχι πλέον του 3% εκφρασμένα σε ελαϊκό οξύ. |
| Ελεύθερη γλυκερίνη | Όχι πλέον του 2%. |
| Ολική γλυκερίνη | Όχι ολιγώτερο του 11% και όχι πλέον του 28%. |
| Θειική τέφρα | Όχι ολιγώτερο του 0,5% προσδιορισμένη δια πυρώσεως στους 800 ± 25°C. |

**Ε 472(f) – Μικτοί οξικοί και τρυγικοί εστέρες των μονο- και διγλυκεριδίων των λιπαρών οξέων**

| | |
|---|---|
| Χημική περιγραφή | Εστέρες της γλυκερίνης με ένα μίγμα οξικού οξέος, τρυγικού οξέος (Ε 334) και λιπαρών οξέων των εδωδίμων λιπών και ελαίων. Δύνανται να περιέχουν σε ελεύθερη κατάσταση, μικρές ποσότητες γλυκερίνης, λιπαρών οξέων, οξικού και τρυγικού οξέος και γλυκεριδίων. |
| Περιγραφή | Η σύστασή τους ποικίλει από εκείνη ενός διαυγούς και ρευστού υγρού μέχρις εκείνης ενός στερεού και το χρώμα τους από του λευκού μέχρι του ανοικτού κιτρίνου. |
| Ολική περιεκτικότητα σε οξικό οξύ | Όχι ολιγώτερο του 10% και όχι πλέον του 20%. |
| Ολική περιεκτικότητα σε τρυγικό οξύ | Όχι ολιγώτερο του 20% και όχι πλέον του 40%. |
| Ελεύθερο οξικό οξύ | Όχι ολιγώτερο του 5,5% και όχι πλέον του 8,5%. |
| Ελεύθερο τρυγικό οξύ | Όχι πλέον του 1%. |
| Ελεύθερα λιπαρά οξέα | Όχι πλέον του 3% εκφρασμένα σε ελαϊκό οξύ. |
| Ελεύθερη γλυκερίνη | Όχι πλέον του 2%. |
| Ολική γλυκερίνη | Όχι ολιγώτερο του 12% και όχι πλέον του 27%. |
| Θειική τέφρα | Όχι πλέον του 0,5% προσδιορισμένη δια πυρώσεως στους 800 ± 25°C. |

**Ε 473 – Σακχαροεστέρες λιπαρών οξέων**

| | |
|---|---|
| Χημική περιγραφή | Αποτελούνται κυρίως από μονο- και διεστέρες σακχαρόζης με τα λιπαρά οξέα των εδωδίμων λιπών και ελαίων. Δύνανται να παρασκευάζονται από σακχαρόζη και τους μεθυλο- και αιθυλεστέρες των λιπαρών εδωδίμων οξέων ή με εκχύλιση από σακχαρογλυκερίδια. Ουδείς άλλος οργανικός διαλύτης δύναται να χρησιμοποιηθεί πλην του οξικού αιθυλεστέρα της ισοπροπανόλης ή |

| | |
|---|---|
| | του διμεθυλοφορμαμιδίου. |
| Περιγραφή | Μαλακά στερεά, σκληρά πηκτώματα ή λευκές ως τεφρόχροες κόνεις. |
| Ολική περιεκτικότητα σε σακχαροεστέρες των λιπαρών οξέων | Όχι ολιγώτερο του 80%. |
| Ολική περιεκτικότητα σε γλυκερίδια | Όχι πλέον του 20%. |
| Περιεκτικότητα σε ελεύθερο σάκχαρο | Όχι πλέον του 5%. |
| Ελεύθερα λιπαρά οξέα | Όχι πλέον του 3% εκφρασμένα σε ελαϊκό οξύ. |
| Θειική τέφρα | Όχι πλέον του 2% προσδιορισμένη δια πυρώσεως στους 800 ± 25°C. |
| Περιεκτικότητα σε διμεθυλοφορμαμίδιο | Όχι πλέον του 1 mg/kg. |
| Περιεκτικότητα σε μεθανόλη | Όχι πλέον των 10 mg/kg. |
| Ολική περιεκτικότητα σε οξικό αιθυλεστέρα και ισοπροπανόλη | Όχι πλέον των 300 mg/kg ομού ή κεχωρισμένως. |

Σημείωση: Τα κριτήρια αυτά βασίζονται επί προϊόντος ελευθέρου Ε 470.

**Ε 474 – Σακχαρογλυκερίδια**

| | |
|---|---|
| Χημική περιγραφή | Προϊόν λαμβανόμενο δι' αντιδράσεως σακχάρεως (σακχαρόζης) με ένα εδώδιμο λίπος ή έλαιο, αντίδραση η οποία δίδει κυρίως μονο- και διεστέρες σακχαρόζης με λιπαρά οξέα αναμεμειγμένα με μονο-, δι- και τριγλυκερίδια υπολειμματικής προελεύσεως από το λίπος, ή το έλαιο. Για την παρασκευή τους εκτός από κυκλοεξάνιο, διμέθυλοφορμαμίδιο, οξικό αιθυλεστέρα, ισοβουτανόλη και ισοπροπανόλη, κανένας άλλος οργανικός διαλύτης δεν μπορεί να χρησιμοποιηθεί(1). |
| Περιγραφή | Μαλακά στερεά, σκληρά πηκτώματα ή κόνις, λευκά ή προς το λευκό. |
| Ολική περιεκτικότητα σε σακχαροεστέρες λιπαρών οξέων | Όχι λιγότερο του 40% και όχι πλέον του 60%. |
| Ολική περιεκτικότητα σε γλυκερίδια | Όχι λιγότερο του 40% και όχι πλέον του 60%. |
| Περιεκτικότητα σε ελεύθερο σάκχαρο | Όχι πλέον του 5%. |
| Ελεύθερα λιπαρά οξέα | Όχι πλέον του 3% εκφρασμένα σε ελαϊκό οξύ. |
| Θειική τέφρα | Όχι πλέον του 2% προσδιορισμένη δια πυρώσεως στους 800 ± 25°C. |
| Περιεκτικότητα σε διμεθυλοφορμαμίδιο | Όχι πλέον του 1 mg/kg. |
| Περιεκτικότητα σε μεθανόλη | Όχι πλέον των 10 mg/kg. |
| Ολική περιεκτικότητα σε οξικό αιθυλεστέρα και ισοπροπανόλη | Όχι πλέον των 350 mg/kg ομού ή κεχωρισμένως. |
| Ολική περιεκτικότητα σε κυκλοεξάνιο και ισοβουτανόλη | Όχι πλέον των 10 mg/kg μεμονωμένα ή σε συνδυασμό. |

Σημείωση: Τα κριτήρια αυτά βασίζονται επί προϊόντος ελευθέρου Ε 470(1).

**Ε 475 – Πολυγλυκερινικοί εστέρες λιπαρών οξέων**

| | |
|---|---|
| Χημική περιγραφή | Προϊόντα λαμβανόμενα δι' εστεροποιήσεως πολυγλυκερινών με λιπαρές εδώδιμες ύλες ή με λιπαρά οξέα των εδωδίμων λιπών και ελαίων. Το πολυγλυκερινικό κλάσμα περιλαμβάνει κυρίως τις δι-, τρι- και τετραγλυκερίνες και δεν περιέχει πλέον του 10% πολυγλυκερίνες ίσες ή ανώτερες της επταγλυκερίνης. |
| Περιγραφή | Κίτρινα ή ελαφρώς φαιά, υγρά ή ημίρρευστα σώματα. |
| Ολική περιεκτικότητα σε εστέρες λιπαρών οξέων | Όχι λιγότερο του 90%. |
| Ελεύθερα λιπαρά οξέα | Όχι πλέον του 6% εκφρασμένα σε ελαϊκό οξύ. |
| Γλυκερίνη και πολυγλυκερίνες συνολικά | Όχι λιγότερο του 18% και όχι πλέον του 60%. |
| Γλυκερίνη και πολυγλυκερίνες ελεύθερες | Όχι πλέον του 7%. |
| Θειική τέφρα | Όχι πλέον του 0,5% προσδιορισμένη δια πυρώσεως στους 800 ± 25°C. |

Σημείωση: Τα κριτήρια αυτά βασίζονται επί προϊόντος ελευθέρου Ε 470.

**Ε 477 – Εστέρες προπανο-1,2-διόλης με λιπαρά οξέα**

| | |
|---|---|
| Χημική περιγραφή | Συνίστανται κυρίως από μίγματα μονο- και διεστέρων της προπανο-1,2-διόλης με λιπαρά οξέα των εδωδίμων λιπών και ελαίων. Το αλκοολικό κλάσμα αποτελείται αποκλειστικά από προπανο-1,2-διόλη και διμερές, καθώς επίσης και ίχνη τριμερούς. Δεν υπάρχουν οργανικά οξέα άλλα από τα εδώδιμα λιπαρά οξέα. |
| Περιγραφή | Νιφάδες ή μικρά λευκά σφαιρίδια, κηρώδεις. |
| Ολική περιεκτικότητα σε εστέρες λιπαρών οξέων | Όχι ολιγώτερο του 85%. |
| Ελεύθερη προπανο - 1, 2 - διόλη | Όχι πλέον του 5%. |
| Διμερές και τριμερές της προπανο-1,2-διόλης | Όχι πλέον του 0,5%(1) |
| Ελεύθερα λιπαρά οξέα | Όχι πλέον του 6% εκφρασμένα σε ελαϊκό οξύ. |
| Θειική τέφρα | Όχι πλέον του 0,5% προσδιορισμένη δια πυρώσεως στους 800 ± 25°C. |
| Ολική προπανο-1,2-διόλη | Όχι ολιγώτερο του 11% και όχι πλέον του 31%. |

Σημείωση: Τα κριτήρια αυτά βασίζονται επί προϊόντος ελευθέρου Ε 470.

**Ε 481 – Στεατυλο-2-γαλακτυλικό νάτριο**

| | |
|---|---|
| Χημική περιγραφή | Συνίσταται από ένα μίγμα αλάτων νατρίου των στεατυλογαλακτυλικών οξέων και μικρών ποσοτήτων άλλων αλάτων νατρίου συγγενών οξέων και παρασκευάζεται δι' αντιδράσεως του γαλακτυλικού και στεατικού οξέος. Δύνανται επίσης να υπάρχουν και εστέρες άλλων εδωδίμων λιπαρών οξέων, ελεύθεροι ή εστεροποιημένοι, προερχόμενοι από το στεατικό οξύ που χρησιμοποιήθηκε. |
| Περιγραφή | Κόνις ή στερεά κονιοποιήσιμη ύλη, χρώματος κρεμ, με χαρακτηριστική οσμή. |
| Περιεκτικότητα σε νάτριο | Όχι ολιγώτερο του 2,5% και όχι πλέον του 5%. |
| Αριθμός εστέρων | Όχι ολιγώτερο των 90 και όχι πλέον των 190 mg KOH/g. |
| Ολικό γαλακτικό οξύ (ελεύθερο και ενωμένο) | Όχι ολιγώτερο του 15% και όχι πλέον του 40%. |
| Αριθμός οξέων | Όχι ολιγώτερο των 60 και όχι πλέον των 130 mg KOH/g. |

**Ε 482 – Στεατυλο-2-γαλακτυλικό ασβέστιο**

| | |
|---|---|
| Χημική περιγραφή | Συνίσταται εξ ενός μίγματος αλάτων ασβεστίου των στεατυλογαλακτυλικών οξέων και μικρών ποσοτήτων άλλων αλάτων ασβεστίου συγγενών οξέων και παρασκευάζεται δι' αντιδράσεως του στεατικού και γαλακτυλικού οξέος. Δύνανται επίσης να υπάρχουν εστέρες άλλων εδωδίμων λιπαρών οξέων, ελεύθεροι ή εστεροποιημένοι, προερχόμενοι από στεατικό οξύ που χρησιμοποιήθηκε. |
| Περιγραφή | Κόνις ή στερεά κονιοποιήσιμη ύλη, λευκή ή ελαφρώς κιτρινωπή, με χαρακτηριστική οσμή. |

(1) Απόφ. Α.Χ.Σ. 555/85 ΦΕΚ 15/Β/86 «τροποποίηση του Π.Δ. 535/83 περί προσθέτων υλών για τρόφιμα σε συμμόρφωση προς τις οδηγίες 81/962/ΕΟΚ, 81/20/ΕΟΚ, 82/712/ΕΟΚ, 82/504/ΕΟΚ».

| | |
|---|---|
| Περιεκτικότητα σε ασβέστιο | Όχι ολιγώτερο του 1% και όχι πλέον του 5,2%. |
| Αριθμός εστέρων | Όχι ολιγώτερο των 125 και όχι πλέον των 190 mg KOH/g. |
| Ολικό γαλακτικό οξύ (ελεύθερο ή ενωμένο) | Όχι ολιγώτερο του 15% και όχι πλέον του 40%. |
| Αριθμός οξέων | Όχι ολιγώτερο των 50 και όχι πλέον των 130 mg KOH/g. |

**Ε 483 – Τρυγικός στεατυλεστέρας**

| | |
|---|---|
| Χημική περιγραφή | Λαμβάνεται δι' εστεροποιήσεως του τρυγικού οξέος με στεατική αλκοόλη. Αποτελείται κυρίως από διεστέρα, αλλά περιέχει και μικρές ποσότητες μονοεστέρων, τρυγικού οξέος και στεατικής αλκοόλης. Δύναται επίσης να περιέχει και άλλους εστέρες από το γεγονός της παρουσίας, στη χρησιμοποιούμενη στεατική αλκοόλη, αλκοολών παραγώγων εδωδίμων λιπαρών οξέων άλλων του στεατικού οξέος. |
| Περιγραφή | Ελαιώδης στερεά ύλη (σε 25°C), χρώματος κρεμ. |
| Ολική περιεκτικότητα σε εστέρες | Όχι ολιγώτερο του 90%. |
| Ολική περιεκτικότητα σε τρυγικό οξύ | Όχι ολιγώτερο του 18% και όχι πλέον του 35%. |
| Μη σαπωνοποιήσιμες ύλες | Όχι ολιγώτερο του 77% και όχι πλέον του 83%. |
| Περιοχή τήξεως | 67 έως 77°C. |
| Αριθμός εστέρων | Όχι ολιγώτερο των 163 και όχι πλέον των 180 mg KOH/g. |
| Αριθμός ιωδίου | Όχι πλέον του 4 (Wijs). |
| Αριθμός οξέων | Όχι πλέον των 6 mg KOH/g. |
| Θειική τέφρα | Όχι πλέον του 0,5% προσδιορισμένη στους 800 ± 25°C. |

Άρθρο 20

Η ισχύς του παρόντος Π.Δ. αρχίζει από την 1η Ιανουαρίου 1981 εκτός από τις διατάξεις του άρθρου 18, η ισχύς των οποίων αρχίζει από τη δημοσίευση στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως του παρόντος.

Η δημοσίευση του Διατάγματος αυτού ανατίθεται στον Υπουργό Οικονομικών και η εκτέλεσή του στους αρμόδιους Υπουργούς Εθνικής Οικονομίας, Οικονομικών, Γεωργίας, Εμπορίου, Υγείας και Προνοίας.

Αθήνα, 31 Δεκεμβρίου 1983

Ο ΠΡΟΕΔΡΟΣ ΤΗΣ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑΣ
ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΣ Γ. ΚΑΡΑΜΑΝΛΗΣ

ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ IV

ΑΡΤΥΜΑΤΙΚΕΣ ΥΛΕΣ ΚΑΙ ΑΙΘΕΡΙΑ ΕΛΑΙΑ



Άρθρο 37

Χαρακτηρισμός και Γενικοί Όροι Χρήσης Αρτυμάτων

1. Αρτυματικές ύλες, γενικά νοούνται ύλες έντονης κατά κανόνα οσμής και γεύσης, που προστίθενται στα τρόφιμα με σκοπό να τους προσδώσουν ορισμένα ιδιάζοντα χαρακτηριστικά από άποψη οσμής και γεύσης, να βελτιώσουν τη γεύση τους και να τα κάνουν πιο εύληπτα. Στις αρτυματικές ύλες περιλαμβάνονται το αλάτι, το ξύδι, το κιτρικό και τρυγικό οξύ, η μαγιονέζα, τα κυρίως αρτύματα (χν. μπαχαρικά) και τα αιθέρια έλαια που λαμβάνονται με εκχύλιση ή απόσταξη και οι συνθετικές αρωματικές ύλες.
2. Η προσθήκη αρτυμάτων και αρωματικών ή αρτυματικών υλών, σε τρόφιμα, με σκοπό την κάλυψη αλλοιώσεων ή γενικά ακαταλληλότητα, αποτελεί πράξη επικίνδυνη για τη δημόσια υγεία και διώκεται σαν τέτοια.
3. Τα αρτύματα πρέπει να διατίθενται στην κατανάλωση στην πλήρη μορφολογική τους κατάσταση, εκτός αν στον ορισμό δηλώνεται ότι είναι σε μορφή σκόνης, οπότε επιτρέπεται η διάθεσή τους σε σκόνη.
4. α) Η άλεση ή/και συσκευασία αρτυμάτων σε σκόνη επιτρέπεται να γίνεται μόνο από εργαστήρια που έχουν πάρει ειδική άδεια λειτουργίας για το σκοπό αυτό και τελούν υπό τον έλεγχο των αρμόδιων Χημικών Υπηρεσιών του Γενικού Χημείου του Κράτους. Απαγορεύεται ρητά ή χύμα διάθεση αρτυμάτων σε σκόνη (1)
β) Η ειδική άδεια λειτουργίας εργαστηρίου άλεσης και συσκευασίας χορηγείται ύστερα από αίτηση του ενδιαφερομένου στην αρμόδια Χημική Υπηρεσία του Γενικού Χημείου Κράτους, στην οποία ορίζεται ο τόπος και η διεύθυνση του εργαστηρίου και περιγράφονται τα μηχανήματά του. Η αίτηση πρέπει να συνοδεύεται και από πρόχειρο σχεδιάγραμμα του εργαστηρίου.
γ) Η Χημική Υπηρεσία του ΓΧΚ, στην οποία υποβάλλεται η αίτηση αναθέτει σε χημικό της Υπηρεσίας της, να επαληθεύσει με αυτοψία τα όσα αναγράφονται στην αίτηση και με έκθεσή του να αναφέρει αν το εργαστήριο πληροί τους όρους της παραγράφου αυτής.
δ) Η ειδική άδεια λειτουργίας χορηγείται από την αρμόδια Χημική Υπηρεσία του Γεν. Χημείου του Κράτους, εφόσον από την έκθεση αυτοψίας του Χημικού, προκύπτει ότι το εργαστήριο πληροί τους σχετικούς όρους και αφού ο ενδιαφερόμενος προσκομίσει στη Χημική Υπηρεσία πιστοποιητικά ή βεβαιώσεις ή άδειες άλλων Υπηρεσιών που έχουν αρμοδιότητα στην ίδρυση γενικά εργαστηρίων.
ε) Τα εργαστήρια άλεσης και συσκευασίας αρτυμάτων θα πρέπει να έχουν απαραίτητα τον παρακάτω εξοπλισμό.
- Ηλεκτροκίνητα αλεστικά μηχανήματα (Μύλοι, κοπτήρες κανέλλας).
- Ζυγαριά
- Κόσκινα
- Μηχάνημα συσκευασίας αυτόματο.

Στα εργαστήρια συσκευασίας είναι απαραίτητο να υπάρχει μόνο ο αναγκαίος εξοπλισμός για το σκοπό αυτό.
στ) Τα εργαστήρια άλεσης και συσκευασίας αρτυμάτων, εκτός από τα απαραίτητα μηχανήματα που θα έχουν για εξασφάλιση άμεμπτης συσκευασίας από υγιεινής και τεχνικής πλευράς, θα πρέπει να πληρούν και όλους τους όρους υγιεινής και ασφάλειας (καλός φωτισμός και αερισμός, δάπεδο και πάγκοι εργα-

(1) Αποφ. ΑΧΣ 281/87, ΦΕΚ 249/87/Β – Συμπλήρωση του εδαφ. (α) της παρ. 4, όπως αυτή αντικαταστάθηκε με την 3304/84 αποφ. ΑΧΣ.

σίας, που θα πλένονται εύκολα, σύστημα αποχέτευσης του νερού καθαρισμού κ.λπ).

ζ) Τα εργαστήρια άλεσης των αρτυμάτων και τα εργαστήρια που συσκευάζουν αρτύματα σε σκόνη θα πρέπει να έχουν ειδική άδεια λειτουργίας. Την ευθύνη για την πιστή εφαρμογή των διατάξεων του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών έχουν ο Προμηθευτής και τα εργαστήρια άλεσης και συσκευασίας.

η) Τα εργαστήρια άλεσης και συσκευασίας αρτυμάτων τελούν υπό τον έλεγχο των Χημικών, που ορίζονται από τις αρμόδιες Χημικές Υπηρεσίες του Γεν. Χημείου Κράτους. Οι Χημικοί ελέγχουν τις εγκαταστάσεις, τα μηχανήματα κ.λπ, των εργαστηρίων αυτών και συντάσσουν εκθέσεις ελέγχου.

θ) Επιτρέπεται η εισαγωγή με σκοπό τη διάθεση στην κατανάλωση αυτούσιων αρτυμάτων σε σκόνη, συσκευασμένων κατάλληλα σε συσκευασίες μέχρι 50 γραμ. καθαρού βάρους. Στις συσκευασίες αυτές θα αναγράφονται και ελληνικά όλες οι ενδείξεις που προβλέπονται από τις σχετικές διατάξεις(2).

5. Τα αρτύματα σε σκόνη πρέπει να παρουσιάζουν μικροσκοπικά τα χαρακτηριστικά του αντίστοιχου συγκεκριμένου αρτύματος στην πλήρη μορφολογική του μορφή.

6. Απαγορεύεται αυστηρά η προσφορά στην κατανάλωση αρτύματος σε μίγμα με άλλο διαφορετικού είδους. Αυτό είναι δυνατόν να επιτραπεί αποκλειστικά και μόνον με εγκριτική απόφαση του ΑΧΣ, που χορηγείται ύστερα από αίτηση του ενδιαφερομένου, σύμφωνα με το άρθρο 5 περί σκευασμάτων, στην οποία πρέπει να επισυνάπτονται βιβλιογραφικά ή άλλα δεδομένα, που τεκμηριώνουν το δόκιμο της σύνθεσης του μίγματος και το σκοπό χρησιμοποίησής του, ο οποίος πρέπει απαραίτητα να αναγράφεται στη συσκευασία σαν αναπόσπαστο τμήμα της επωνυμίας του σκευάσματος.
Κατ' εξαίρεση επιτρέπεται η προσφορά στην κατανάλωση, για οικιακή χρήση, μίγματος επιτραπέζιου ή μαγειρικού αλατιού και ενός από τα κύρια αρτύματα, όπως αυτά περιγράφονται στο άρθρο 42 και σε όποιες μορφές επιτρέπεται η διάθεσή του σε αυτούσια κατάσταση (σκόνη, σπέρματα κ.λπ), υπό την απαραίτηση προϋπόθεση το ποσοστό του κυρίως αρτύματος να είναι τουλάχιστον 10% κατά βάρος και να αναγράφεται στη συσκευασία του μίγματος, εκτός από τις ενδείξεις που προβλέπονται από τις κείμενες διατάξεις, η εκατοστιαία σύνθεση των συστατικών με ευκρινή γράμματα ύψους τουλάχιστον 2 χιλ. του μέτρου(1).

7. Απαγορεύεται αυστηρά η διάθεση στην κατανάλωση, χωρίς ειδική έγκριση ΑΧΣ, κάθε άλλου αρτύματος ή αρτυματικής ύλης, εκτός από αυτά που περιλαμβάνονται στο Κεφάλαιο αυτό.

8. Οι οργανοληπτικοί χαρακτήρες των αρτυμάτων και αρτυματικών υλών γενικά πρέπει να είναι οι χαρακτηριστικοί κάθε είδους, απαλλαγμένοι από κάθε επίκτητη οσμή, ή γεύση, που προέρχεται από ξένες προσμίξεις, τρόπο παρασκευής ή επεξεργασίας, κακή εναποθήκευση (καπνίλα, οσμή μούχλας) ή άλλα αίτια.

9. Απαγορεύεται αυστηρά και χαρακτηρίζεται ως νοθεία, η διάθεση στην κατανάλωση αρτυμάτων, από τα οποία με οποιοδήποτε τρόπο έχουν αφαιρεθεί μερικά ή ολικά, τα αιθέρια έλαια και γενικά οι ουσίες που προσδίδουν στο καθένα τις χαρακτηριστικές οργανοληπτικές του ιδιότητες, καθώς και η ανάμιξη τέτοιων προϊόντων με άλλα κανονικά του ίδιου είδους.

10. Απαγορεύεται αυστηρά και χαρακτηρίζεται ως νοθεία, ή προσθήκη στα αρτύματα και τις αρτυματικές ύλες γενικά, οποιασδήποτε ξένης ουσίας, όπως μέρη του φυτού/ προέλευσης διαφορετικής από τις χαρακτηριστικές για το αντίστοιχο άρτυμα, μέρη φυτών διαφορετικών από το φυτό προέλευσης ή ύλες απόαυτά, καθώς και αρωματικές ή χρωστικές ύλες ή διάφορες ανόργανες και οργανικές ουσίες, έστω και αβλαβείς, εκτός από τον επιτραπέζιο πολτό μουστάρδας, του οποίου επιτρέπεται η χρώση με αβλαβείς φυτικές χρωστικές και με τις συνθετικές χρωστικές E102 ταρτραζίνη και E110 κιτρινοπορτοκαλί S.

11. Η δειγματοληψία και χημική εξέταση πρέπει να γίνονται σύμφωνα με τις Γενικές Διατάξεις του παρόντα Κώδικα.
Ειδικότερα, η μακροσκοπική, μικροσκοπική και οργανοληπτική εξέταση καθώς και ο έλεγχος συστατικών, που δεν προβλέπονται στα σχετικά άρθρα του κεφαλαίου αυτού, πρέπει να γίνονται με σύγκριση προς αντίστοιχα αυθεντικά δείγματα και με βάση τα δεδομένα της ελληνικής και ξένης βιβλιογραφίας. Αν όμως προκύψουν υπόνοιες οποιασδήποτε αντικανονικότητας των εξεταζομένων δειγμάτων, πρέπει να προσδιορίζεται το αιθέριο έλαιο (και οι χαρακτηριστικές σταθερές του) ή όποιο άλλο χαρακτηριστικό συστατικό.

(1) Απόφ. ΑΧΣ 1173/77, ΦΕΚ 721/77/Β – Συμπλήρωση παρ. 6.
(2) Απόφ. ΑΧΣ 3304/84, ΦΕΚ 822/85/Β – Αντικατάσταση παρ. 4

## Άρθρο 38

## Αλάτι

1. «Αλάτι» χαρακτηρίζεται το χλωριούχο νάτριο, που έρχεται στην κατανάλωση σε σχετικά καθαρή κατάσταση και προέρχεται είτε από την εξάτμιση τουθαλασσινού νερού στις αλυκές, είτε από την επεξεργασία του ορυκτού άλατος των αλοτορυχείων. Στην κατανάλωση είναι δυνατόν να προσφέρονται τα παρακάτω είδη αλατιού.
α) Μαγειρικό αλάτι ή Κοινό αλάτι, το οποίο μπορεί να διατίθεται στην κατανάλωση, όπως είναι, και να χρησιμοποιείται για κάθε χρήση, όπου στον παρόντα Κώδικα αναφέρεται με τις ονομασίες αυτές, αφού προηγούμενα πληθεί και καθαριστεί, εφόσον είναι ανάγκη, για να απομακρυνθούν οι γαιώδεις προσμίξεις.
β) Καθαρισμένο μαγειρικό αλάτι
γ) Επιτραπέζιο αλάτι
δ) Ιωδιούχο αλάτι(1).

2. Το καθαρισμένο μαγειρικό αλάτι, το επιτραπέζιο αλάτι και το ιωδιούχο αλάτι, που προσφέρονται στην κατανάλωση, πρέπει να πληρούν τους εξής γενικούς όρους:
α) Η περιεκτικότητα σε χλωριούχο νάτριο πρέπει να είναι τουλάχιστον 97% (υπολογιζομένη επί ξηρού), οι αδιάλυτες στο νερό ουσίες να μην είναι πάνω από 0,2% και υδατικό διάλυμα 1% πρέπει να παρουσιάζει αντίδραση ουδέτερη, ως προς δείκτη φαινολοφθαλεΐνη ή σε περίπτωση αλκαλικής αντίδρασης, να μην απαιτούνται πάνω από τέσσερα (4) κυβικά εκατοστά δεκατοχανονικού (N/10) διαλύματος υδροχλωρικού οξέος, παρουσία ηλιανθίνης, για εξουδετέρωση δέκα (10) γραμαμρίων αλατιού.
β) Να μην περιέχει ακαθαρσίες και γενικά ξένες ουσίες, να μην εμφανίζει οποιαδήποτε οσμή και η γεύση του να είναι αποκλειστικά και σαφώς αλμυρή(1).

3. Το καθαρισμένο μαγειρικό αλάτι που έρχεται στην κατανάλωση, πρέπει πέρα από τους όρους της παραγράφου 2, να πληροί και τους παρακάτω όρους:
α) Να έχει καθαρό λευκό χρώμα και το υδατικό του διάλυμα να εμφανίζει ελαφριά μόνον θολερότητα.
β) Οι περιεχόμενες αλκαλικές γαίες, εκφρασμένες σε χλωριούχο μαγνήσιο, δεν επιτρέπεται να είναι πάνω από 2,5% και η υγρασία του να μην υπερβαίνει το 2%.
γ) Είναι δυνατόν το καθαρισμένο μαγειρικό αλάτι να ενισχυθεί με προσθήκη ιωδιούχου καλίου σε ποσοστό 40 ως 60 χιλιοστόγραμμα ανά χιλιόγραμμο τελικού προϊόντος (40-60 PPM) σύμφωνα με τους όρους των παραγράφων 7, 8, 9, 10 και 11 του άρθρου αυτού(3),(4).

4. Το επιτραπέζιο αλάτι, που έρχεται στην κατανάλωση πρέπει πέρα από τους όρους της παραγράφου 2, να πληροί τους παρακάτω όρους:
α) Να έχει λευκό χιονάτο χρώμα και το υδατικό του διάλυμα να είναι μάλλον διαυγές.
β) Οι φυσικά περιεχόμενες αλκαλικές γαίες, εκφρασμένες σε χλωριούχο μαγνήσιο, δεν πρέπει να είναι πάνω από 1% και η υγρασία του να μην υπερβαίνει το 1%.

5. Επιτρέπεται η διάθεση στην κατανάλωση μαγειρικού αλατιού που περιέχει, σαν βελτιωτικό της ποιότητάς του μίγμα ανθρακικού ασβεστίου και ανθρακικού μαγνησίου, με την προϋπόθεση ότι η προσθήκη αυτή εκφρασμένη σε χλωριούχο μαγνήσιο, δεν θα υπερβαίνει το 1%. Εκτός από τα βελτιωτικά αυτά απαγορεύεται ρητά η προσθήκη κάθε άλλης ανόργανης ή οργανικής ουσίας.
Το επιτραπέζιο αλάτι με βελτιωτικά πρέπει επιπλέον να πληροί τους παρακάτω όρους, πέρα από αυτούς της παραγράφου 4.
α) Οι αδιάλυτες σε διάλυμα 10% υδροχλωρικού οξέος ουσίες δεν επιτρέπεται να είναι πάνω από 0,08%.
β) Η αλκαλικότητα του αλατιού, που οφείλεται αποκλειστικά στα πρόσθετα βελτιωτικά ποιότητας, εκφρασμένη σε χλωριούχο μαγνήσιο, δεν επιτρέπεται να είναι πάνω από 1% με ανοχή 10% στο όριο αυτό.

(1) Αποφ. ΑΧΣ 3581/72, ΦΕΚ 1136/72/Β. Τροποποίηση παρ. 1, παρ. 2, παρ. 3, προσθήκη παρ. 12.
(2) Αποφ. ΑΧΣ 91/74, ΦΕΚ 1158/75/Β Τροποποίηση παρ. 11, εδάφ. (β), υπεδ. (iv).
(3) Αποφ. ΑΧΣ 872/76, ΦΕΚ 1005/76/Β. Προσθήκη εδαφίου (γ) στην παρ. 3, τροποποίηση παρ. 6 και παρ. 11, εδάφ. (β), υπεδ. (ii).
(4) Αποφ. ΑΧΣ 2048/83 ΦΕΚ 12/84/Β. Τροποποίηση της αποφ. 872/76, παρ. 3 εδάφ. (γ), παρ. 6.

γ) Το ανθρακικό ασβέστιο και ανθρακικό μαγνήσιο που προστίθενται σαν βελτιωτικά ποιότητας, πρέπει να είναι καθαρά και απαλλαγμένα από κάθε επιβλαβή πρόσμιξη ή ενώσεις βαρέων μετάλλων, όπως αρσενικό, αντιμόνιο, μόλυβδος, ψευδάργυρος, βάριο κ.λ.π.

6. Με την ονομασία «ιωδιούχο αλάτι» χαρακτηρίζεται και επιτρέπεται το αλάτι, το οποίο πληροί όλους τους όρους που καθορίζονται ρητά για το επιτραπέζιο αλάτι και έχει ενισχυθεί με προσθήκη ιωδιούχου καλίου, σε ποσοστό τουλάχιστον 40 και όχι πάνω από 60 χιλιοστόγραμμα ανά χιλιόγραμμο τελικού προϊόντος (PPM μέρη ανά εκατομμύριο)(4).
Το ιωδιούχο αλάτι δεν πρέπει να εκτίθεται στις ηλιακές ακτίνες, να είναι κατάλληλα συσκευασμένο για το λόγο αυτό και να διατηρείται σε χώρους σκιερούς, ξερούς και δροσερούς.

7. Επιτρέπεται η προσθήκη στο ιωδούχο αλάτι (ως σταθεροποιητών) θειοθειϊκού νατρίου σε πσοστό 0,1% και ανθρακικού νατρίου, επίσης σε ποσοστό 0,1%.

8. Δικαίωμα συσκευασίας αλατιού, έχουν εκτός από τους βιομήχανους και βιοτέχνες που ασχολούνται με την παραγωγή του και άλλοι επιτηδευματίες, που ασχολούνται με την συσκευασία, με σκοπό τη διάθεσή του στην κατανάλωση.

9. Σε περίπτωση παράβασης των όρων του άρθρου αυτού, την ευθύνη φέρει ακέραιη ο συσκευαστής, εφόσον το αλάτι προσφέρεται συσκευασμένο ή αυτός που το διαθέτει στην κατανάλωση, εφόσον το αλάτι προσφέρεται χύμα.

10. Εκτός από τις γενικές Διατάξεις του Κεφαλαίου 1 του παρόντα Κώδικα, η συσκευασία του αλατιού γενικά, πρέπει να πληροί και τους παρακάτω όρους:
   α) Η συσκευασία του αλατιού να γίνεται σε ιδιαίτερο χώρο, των «εργαστηρίων συσκευασίας» του, πουδιατίθεται αποκλειστικά και μόνο για το σκοπό αυτό.
   β) Τμήμα του παραπάνω χώρου θα διατίθεται για την αποθήκευση του αλατιού για συσκευασία και του συσκευασμένου αλατιού, εφόσον δεν διατίθεται ιδιαίτερη αποθήκη, και απαγορεύεται η συναποθήκευση αλατιού με οποιοδήποτε άλλο προϊόν.
   γ) Όλοι οι χώροι συσκευασίας του αλατιού, καθώς και τα μηχανήματα και σκεύη που προορίζονται για το καθάρισμα και τη συσκευασία του πρέπει να πληρούν όλους τους όρους υγιεινής και καθαριότητας.

11. Σε εφαρμογή των διατάξεων του άρθρου 11 πρέπει πάνω στις συσκευασίες του αλατιού να αναγράφονται και τα παρακάτω στοιχεία με ευκρινή γράμματα.
   α) Εφόσον πρόκειται για επιτραπέζιο αλάτι με βελτιωτικά ποιότητας, το είδος των βελτιωτικών και η επί τοις εκατό (%) προσθήκη του καθένα από αυτά.
   β) Εφόσον πρόκειται για ιωδιούχο αλάτι.
      (i) Η φράση ΙΩΔΙΟΥΧΟ ΑΛΑΤΙ
      (ii) Το ακριβές ποσοστό πρόσθετου ιωδιούχου καλίου σε μέρη ανά εκατομμύριο (PPM) με ανοχή ±10%(3).
      (iii) Σε περίπτωση χρησιμοποίησης σταθεροποιητών το είδος και το επί τοις εκατό (%) ακριβές ποσοστό προσθήκης τους.
      (iv) Υπόδειξη ότι αυτό μπορεί να χρησιμοποιείται για την παρασκευή φαγητών(2).
      (v) Ο ειδικός σκοπός της παρασκευής και διάθεσής του στην κατανάλωση.
      (vi) Υπόδειξη να μην εκτίθεται στις ηλιακές ακτίνες και να διατηρείται σε χώρο σκιερό, ξερό και δροσερό.

12. Επιτρέπεται η διάθεση λειοτριβημένου κοινού αλατιού για κτηνοτροφές με την προϋπόθεση ότι θα διατίθεται πάντοτε σε συσκευασία πάνω από 5 χιλιόγραμμα και στη συσκευασία θα αναγράφεται ευκρινώς με κεφαλλαία γράμματα η φράση «ΑΛΑΤΙ ΚΤΗΝΟΤΡΟΦΙΚΟ»(1).

1) Αποφ. ΑΧΣ 3581/72. ΦΕΚ 1136/72/Β. Τροποποίηση παρ. 1, παρ. 2, παρ. 3. προσθήκη παρ. 12.
2) Αποφ. ΑΧΣ 91/74. ΦΕΚ 1158/75/Β Τροποποίηση παρ. 11, εδάφ. (β), υπεδ. (iv).
(3) Απόφ. Α.Χ.Σ. 872/76, ΦΕΚ 1005/76/Β'. Προσθήκη εδαφίου (γ) στην παρ. 3, τροποποίηση παρ. 6 και παρ. 11, εδαφ. (β) υπεδ. (ii).
(4) Αποφ. ΑΧΣ 2048/83 ΦΕΚ 12/84/Β. Τροποποίηση της αποφ. 872/76, παρ. 3 εδάφ. (γ), παρ. 6.

## Άρθρο 39

## Ξύδι

1. Η ονομασία «ξύδι» ή «γνήσιο ξύδι» δίνεται στο προϊόν που παράγεται μόνο με οξική ζύμωση κρασιού από χλωρά σταφύλια ή από ξερή σταφίδα.
Η οξύτητα του ξυδιού που προσφέρεται σε συσκευασία (τυποποιημένο) πρέπει να είναι τουλάχιστον 6% σε οξικό οξύ και αυτού που προσφέρεται χύμα τουλάχιστον 4,5%(1).

2. Κάθε άλλο προϊόν, πουπαρασκευάζεται από άλλες φυσικές πρώτες ύλες ή με επεξεργασία διαφορετική από αυτές της παραγράφου 1 του άρθρου αυτού με σκοπό τη χρησιμοποίησή του για αντικατάσταση του ξυδιού πρέπει να χαρακτηρίζεται «Αναπλήρωμα ξυδιού».

3. Η παρασκευή και κυκλοφορία αναπληρωμάτων ξυδιού ρυθμίζεται κάθε φορά από την Ελληνική Νομοθεσία.

4. Όλα τα παραπάνω είδη ξυδιού που προσφέρονται στην κατανάλωση, πρέπει να είναι κατάλληλα διηθημένα, κατά τρόπον ώστε να παραμένουν διαυγή και απαλλαγμένα εγχελυδίων και ιζήματος.

5. Απαγορεύεται η προσθήκη κάθε οργανικής και ανόργανης ουσίας σε όλα τα είδη ξυδιού, με εξαίρεση το ζαχαρόχρωμα (καραμέλλα) και γενικά τις ουσίες που επιτρέπονται στο κρασί.
   α) Ειδικά στο εμφιαλωμένο ξύδι επιτρέπεται η προσθήκη για αρωματισμό, αυτούσιων φυλλωδών αρτυμάτων ή ηδυσμάτων ή τεμαχίων κονδύλων, ριζωμάτων κ.λ.π. της παραγράφου 31 του άρθρου 42 (π.χ. χόρτο εστραγγόν, σκόρδο κ.λ.π.) απαγορευμένης της χρησιμοποίησης εκχυλισμάτων η αιθερίων ελαίων.
   β) Στη συσκευασία του ξυδιού πρέπει να αναγράφεται εκτός από τις άλλες προβλεπόμενες ενδείξεις με ευκρινή κεφαλαία και ευανάγνωστα γράμματα η ανάλογη φράση π.χ. «ΞΥΔΙ ΑΡΩΜΑΤΙΣΜΕΝΟ ΜΕ ΧΟΡΤΟ ΕΣΤΡΑΓΓΟΝ»(3).

6. Το γνήσιο ξύδι πρέπει να προσφέρεται στην κατανάλωση χύμα ή εμφιαλωμένο. Δικαίωμα εμφιάλωσης ξυδιού έχουν μόνο τα οξοποιεία και ποτοποιεία που έχουν ιδρυθεί και λειτουργούν με ειδικές άδειες του Γενικού Χημείου του Κράτους.

7. Στη συσκευασία του εμφιαλωμένου ξυδιού πρέπει απαραίτητα να αναγράφεται η ημερομηνία συσκευασίας.

8. Περιεκτικότητα σε οξικό οξύ πάνω από 6% είναι δυνατόν να αναγράφεται προαιρετικά στη συσκευασία, σύμφωνα με τους όρους των άρθρων 10 και 11 του παρόντα Κώδικα, στην περίπτωση αυτή όμως η αναγραφή αυτή πρέπει να ανταποκρίνεται απόλυτα στην πραγματικότητα.

9. Τα δείγματα ξυδιού θεωρούνται ευαλλοίωτα δείγματα και τηρούνται οι γενικές διατάξεις οτυ άρθρου 20.

10. Κάθε εκτροπή από τις διατάξεις του άρθρου αυτού και του Κώδικα πλην από αυτά που προβλέπονται από τον Αγορανομικό Κώδικα, συνεπάγεται και παράβαση του Νόμου 4386/1930 και τιμωρείται ανάλογα με τις διατάξεις του.

11. Επιτρέπεται η παρασκευή και διάθεση στην κατανάλωση αναπληρωμάτων ξυδιού από μήλα μόνον από τα οξοποιεία που λειτουργούν νόμιμα και με τους παρακάτω όρους:
   α) Το αναπλήρωμα θα διατίθεται πάντοτε εμφιαλωμένο σε φιάλες χωρητικότητας όχι πάνω από ένα λίτρο.
   β) Η οξύτητα σε οξικό οξύ, πρέπει να είναι τουλάχιστον 4,5%.
   γ) Στην ετικέτα πάνω στη φιάλη πρέπει να αναγράφεται ευκρινώς με κεφαλαία γράμματα ύφους 4ΜΜ τουλάχιστο η φράση ΑΝΑΠΛΗΡΩΜΑ ΞΥΔΙΟΥ (ΜΗΛΟΞΥΔΟ) ΟΞΥΤΗΤΑ σε οξεικό οξύ.... καθώς και οι υπόλοιπες ενδείξεις που προβλέπονται από τον Κώδικα Τροφίμων.
   δ) Κατά τα λοιπά ισχύουν οι σχετικές διατάξεις του Νόμου 4586/30 και του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών για το ξύδι και τα αναπληρώματά του.
   ε) Κάθε οξοποιός που θέλει να παρασκευάσει το αναπλήρωμα αυτό πρέπει να υποβάλλει σχετική δήλωση με τα σχετικά δικαιολογητικά στην αρμόδια περιφερειακή Υπηρεσία του Γενικού Χημείου Κράτους προς παρακολούθηση της καλής παρασκευής του προϊόντος.
   Σε περίπτωση χρησιμοποίησης εμπορικής επωνυμίας πρέπει να ακολουθηθεί η διαδικασία έγκρισης από το ΑΧΣ(2).

(1) Αποφ. ΑΧΣ 885/72, ΦΕΚ 397/72/Β και 490/72/Β. Τροποποίηση παρ. 1.
(2) Αποφ. ΑΧΣ 1733/74, ΦΕΚ 329/74/Β Προσθήκη παρ. 11.
(3) Αποφ. ΑΧΣ 3354/77, ΦΕΚ 206/85/Β. Συμπλήρωση παρ. 5 με εδάφια (α) και (β).

Άρθρο 40

Κιτρικό και Τρυγικό οξύ

1. Τα «Κιτρικό» και «Τρυγικό οξύ» που διατίθενται στην κατανάλωση ως αρτυματικές ύλες ή αλλιώς με την ονομασία «Ξινό» πρέπει να προσφέρονται καθαρά χωρίς καμία πρόσμιξη χρώματος, αρώματος ή άλλης ανόργανης ή οργανικής ουσίας και πρέπει να πληρούν τους όρους της Ελληνικής Φαρμακοποιΐας.
2. Στη συσκευασία πρέπει να δηλώνεται απαραίτητα σαν αναπόσπαστο τμήμα της επωνυμίας, αν πρόκειται για τρυγικό ή κιτρικό οξύ. Απαγορεύεται η αναγραφή λέξεων ή παραγώγων λέξεων που είναι δυνατόν να δημιουργήσουν στον καταναλωτή παραπλανητική εντύπωση ότι το προϊόν προέρχεται από κατεργασία λεμονιών π.χ. «Λεμόνια», «Λεμόνι», «Λεμονίνη» κ.λ.π.
3. Το τρυγικό οξύ ή κιτρικό οξύ πρέπει να προσφέρονται αυτούσια στην κατανάλωση. Απαγορεύεται η διάθεση μίγματός τους.
4. Επιτρέπεται η παρασκευή και διάθεση στην κατανάλωση χυμού λεμονιού ως άρτυμα για φαγητά, σαλάτες κ.λ.π., στον οποίο έχει προστεθεί ένα από τα παρακάτω συντηρητικά.
   α) Σορβικό οξύ ή άλατα του (Ε200, Ε201, Ε202, Ε203) κατ' ανώτατο όριο 1‰ στο έτοιμο προς κατανάλωση προϊόν.
   β) Βενζοϊκό οξύ ή άλατα του (Ε210, Ε211, Ε212, Ε213) κατ' ανώτατο όριο 1‰ στο έτοιμο προς κατανάλωση προϊόν. Είναι δυνατόν το τελικό προϊόν να περιέχει μέχρι 10 mg διοξειδίου του θείου ανά λίτρο χυμού, προερχόμενο από την επεξεργασία του αρχικού χυμού χωρίς την υποχρέωση αναγραφής του επί της συσκευασίας. Επί της συσκευασίας του, εκτός των άλλων προβλεπομένων ενδείξεων, πρέπει να αναγράφεται με ευκρινή κεφαλαία γράμματα η φράση «ΑΡΤΥΜΑ ΛΕΜΟΝΙ». Ως προς τα αναλυτικά του στοιχεία, το προϊόν αυτό θα πρέπει να πληροί τους όρους της παραγράφου 5 του άρθρου 127 του Κώδικα Τροφίμων, όπως τροποποιήθηκε με τις αποφάσεις του ΑΧΣ 885/72, 2647/76 και το Π.Δ. 526/83(1).

Άρθρο 41

Μαγιονέζα – Σάλτσες και Παρεμφερή Προϊόντα

1. Με το όνομα «Μαγιονέζα» νοείται το προϊόν σε μορφή ομοιογενούς πολτού, που παρασκευάζεται από εδώδιμο έλαιο με προσθήκη κρόκου αυτού, μαγειρικού αλατιού, αρτυμάτων, χυμού λεμονιών ή κιτρικού οξέος και μερικές φορές ζάχαρης και ξυδιού.
2. Όλες οι πρώτες ύλες, που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή μαγιονέζας πρέπει να πληρούν τους σχετικούς για κάθε μία από αυτές όρους του παρόντα Κώδικα.
3. Το χρώμα της μαγιονέζας είναι αυτό που προκύπτει από τις πρώτες ύλες που έχουν χρησιμοποιηθεί και την κατεργασία τους. Απαγορεύεται η τεχνητή χρώση με οποιαδήποτε χρωστική, έστω και αβλαβή. Σε περίπτωση που η μαγιονέζα περιέχει μουστάρδα, αυτή δεν επιτρέπεται να είναι τεχνητά χρωματισμένη.
4. Οι οργανοληπτικοί χαρακτήρες της μαγιονέζας πρέπει να είναι άμεμπτοι και να μην παρέχουν ενδείξεις χρησιμοποίησης μειονεκτικών πρώτων υλών ή ατελούς επεξεργασίας.
5. Απαγορεύεται η διάθεση στην κατανάλωση μαγιονέζας, που εμφανίζει λύση της ομοιογενούς σύστασής της, δηλαδή διαχωρισμό των υλικών που χρησιμοποιήθηκαν για την παρασκευή της.
6. Επιτρέπεται για την παρασκευή της μαγιονέζας η χρησιμοποίηση γαλακτοματοποιητών, σταθεροποιητών, πυκνωτικών και πηκτικών μέσων από τα επιτρεπόμενα στο παράρτημα VIII του Π.Δ/τος 535/83 σε μέγιστο συνολικό ποσοστό χρήσης το καθένα μόνο του ή σε μίγμα μεταξύ τους 1% στο έτοιμο προϊόν(3).
7. α) Επιτρέπεται η χρησιμοποίηση συντηρητικών από το Παράρτημα IV του Π.Δ/τος 535/83 των Ε200, Ε201, Ε202, Ε203, Ε210, Ε211, Ε212, Ε213, Ε214, Ε215, Ε216, Ε217, Ε218, Ε219 σε μέγιστο συνολικό ποσοστό χρήσης το καθένα μόνο του ή σε μίγμα μεταξύ τους 1‰ στο έτοιμο προϊόν.
   β) Επιτρέπεται η χρησιμοποίηση αντιοξειδωτικών του Ι Μέρους του Παραρτήματος VI του Π.Δ/τος 535/83 και ουσιών του (ΙΙΙ) μέρους του Παραρτήματος αυτού σε μέγιστο συνολικό ποσοστό χρήσης το καθένα μόνο του ή σε μίγμα μεταξύ τους 1‰ στο έτοιμο προϊόν, καθώς και ουσιών του (IV) μέρους του ίδιου Παραρτήματος για τη διάλυση ή αραίωσή τους.
   Για τα Ε310, Ε311, Ε312, Ε320, Ε321 καθορίζεται μέγιστο συνολικό ποσοστό προσθήκης το καθένα μόνο του ή σε μίγμα μεταξύ τους 0,1‰ στη λιπαρή ύλη του τελικού προϊόντος(3).
8. Εκτός από τις πρώτες και πρόσθετες ύλες που κατονομάζονται ρητά στο άρθρο αυτό, απαγορεύεται η χρησιμοποίηση κάθε άλλης ανόργανης ή οργανικής ουσίας, έστω και αβλαβούς, για την παρασκευή μαγιονέζας.
9. Η περιεκτικότητα της μαγιονέζας σε έλαιο δεν πρέπει να είναι κατώτερη από 60%. Το έλαιο που χρησιμοποιείται για την παρασκευή μαγιονέζας πρέπει να είναι αυτούσιο και το είδος του να δηλώνεται σαφώς στον καταναλωτή. Σε περίπτωση που το έλαιο δεν δηλώνεται, η μαγιονέζα θεωρείται ότι έχει παρασκευαστεί από ελαιόλαδο.
10. Η διάθεση στην κατανάλωση αναπληρώματος μαγιονέζας επιτρέπεται μόνο μετά από έγκριση του ΑΧΣ. Στη συσκευασία θα δηλώνεται ότι πρόκειται για αναπλήρωμα.
11. Απαγορεύεται η πώληση μαγιονέζας χύμα.
12. Η μαγιονέζα χαρακτηρίζεται ευαλλοίωτο τρόφιμο.
13. Επιτρέπεται η παρασκευή και διάθεση στην κατανάλωση διαφόρων εδεσμάτων, όπως τα: σαλάτες, τζατζίκι, ταραμοσαλάτες, πίκλες και παρεμφερή. Αυτά είναι σκευάσματα κατά το πλείστον σε πολτώδη μορφή, που παρασκευάζονται κυρίως από τα παρακάτω τρόφιμα: πατάτες, άμυλο, ψωμί, φρυγανιά, αρωματικές ύλες, φυτικές λιπαρές ύλες, αυγά, ταραμά, φυσικές γλυκαντικές ύλες, ζαχαρούχες ή μη, καθώς και άλλες ύλες που προβλέπονται από τον παρόντα Κώδικα.
    α) Απαγορεύεται η τεχνητή χρώση και ο τεχνητός αρωματισμός, εκτός από την ταραμοσαλάτα, που ο χρωματισμός οφείλεται στον περιεχόμενο ταραμά. Σε περίπτωση που τα σκευάσματα αυτά περιέχουν μουστάρδα αυτή δεν επιτρέπεται να είναι τεχνητά χρωματισμένη.
    β) i) Επιτρέπεται η χρησιμοποίηση συντηρητικών από το Παράρτημα IV του Π. Δ/τος 535/83 των Ε200, Ε201, Ε202, Ε203, Ε210, Ε211, Ε212, Ε213, Ε214, Ε215, Ε216, Ε217, Ε218, Ε219 σε μέγιστο συνολικό ποσοστό χρήσης το καθένα μόνο του ή σε μίγμα μεταξύ τους 1‰ στο έτοιμο προϊόν.
    ii) Επιτρέπεται η χρησιμοποίηση αντιοξειδωτικών του Ι Μέρους του Παραρτήματος VI του Π. Δ/τος 535/83 και ουσιών από το ΙΙΙ Μέρος του Παραρτήματος αυτού σε μέγιστο συνολικό ποσοστό χρήσης το καθένα μόνο του ή σε μίγμα μεταξύ τους 1‰ στο έτοιμο προϊόν.
    Για τη διάλυση ή αραίωσή τους επιτρέπεται η χρησιμοποίηση ουσιών του IV Μέρους του Παραρτήματος VI. Για τα Ε310, Ε311, Ε312, Ε320, Ε321 καθορίζεται μέγιστο συνολικό ποσοστό προσθήκης το καθένα μόνο του ή σε μίγμα μεταξύ τους 0,1‰ στη λιπαρή ύλη του τελικού προϊόντος.
    iii) Επιτρέπεται η χρησιμοποίηση γαλακτοματοποιητών, σταθεροποιητών, πυκνωτικών και πηκτικών μέσων από τα επιτρεπόμενα στο Παράρτημα VIII του Π.Δ/τος 535/83 σε μέγιστο συνολικό ποσοστό χρήσης το καθένα μόνο του ή σε μίγμα μεταξύ τους 1% στο τελικό προϊόν(3).
    γ) Οι οργανοληπτικοί χαρακτήρες των παραπάνω εδεσμάτων πρέπει να είναι άμεμπτοι και να μην παρέχουν ενδείξεις χρησιμοποίησης μειονεκτικών πρώτων υλών ή ατελούς επεξεργασίας.
    δ) Τα παραπάνω σκευάσματα χαρακτηρίζονται ευαλλοίωτα.
    ε) Στη συσκευασία των σκευασμάτων αυτών πρέπει να αναγράφονται με εμφανή ευανάγνωστα και ανεξίτηλα γράμματα, εκτός από τις ενδείξεις που προβλέπονται από το άρθρο 11 του παρόντα Κώδικα και τις υπόλοιπες κείμενες διατάξεις, η σύνθεσή τους καθώς και το είδος και το ποσοστό των προσθέτων υλών(1).
14. α) Σάλτσες χαρακτηρίζονται προϊόντα σε μορφή υγρή ή ημίρευστη ή που μετατρέπονται στη μορφή αυτή σύμφωνα με τις οδηγίες χρήσης και τα οποία προορίζονται να καταναλωθούν μαζί με άλλα τρόφιμα σε μικρή αναλογία.
    β) Οι σάλτσες και τα παρασκευάσματα για σάλτσες μπορούν να περιέχουν διάφορες βρώσιμες ύλες, αρωματικές ύλες, αρτύ-

(1) Αποφ. ΑΧΣ 861/85, ΦΕΚ 593/86/Β Προσθήκη παρ. 4

(3) Απόφ. ΑΧΣ 2135/85 ΦΕΚ 403/86/Β Αντικατάσταση παρ. 6, παρ. 7 (α), (β) και του εδαφίου (β) της παρ. 13.

(1) Απόφ. ΑΧΣ 3266/77 ΦΕΚ 983/78/Β Προσθήκη παρ. 13.

(3) Απόφ. ΑΧΣ 2135/85 ΦΕΚ 403/86/Β Αντικατάσταση παρ. 6, παρ. 7 (α), (β) και του εδαφίου (β) της παρ. 13.

ματα και υδρολυμένες πρωτεΐνες φυτικής ή ζωϊκής προέλευσης.

γ) Επιτρέπεται η προσθήκη των εξής προσθέτων:

I) Συντηρητικά από το Παράρτημα IV του 535/83 Π. Δ/γματος, τα Ε200, Ε201, Ε202, Ε210, Ε211, Ε212, Ε213, Ε214, Ε215, Ε216, Ε217, Ε218, Ε19, μόνα τους ή σε μίγμα μεταξύ τους και σε μέγιστο συνολικό ποσοστό προσθήκης 1‰ στο τελικό προϊόν για τα προϊόντα σε υγρή και ημίρευστη μορφή.

Επίσης επιτρέπονται από το ίδιο παράρτημα το οξικό οξύ και τα άλατα του (Ε260, Ε261, Ε262, Ε263), σε μέγιστο ποσοστό προσθήκης, το καθένα μόνο του ή σε μίγμα μεταξύ τους, 10‰ στο τελικό προϊόν. Σε προϊόντα που περιέχουν συστατικά που έχουν υποστεί κατεργασία, με θειώδες, επιτρέπεται η παρουσία θειώδους στο έτοιμο προς κατανάλωση προϊόν, σε μέγιστο ποσοστό 20 mg ανά κιλό, εκφρασμένο σε διοξείδιο του θείου στο τελικό προϊόν.

II) Γαλακτοματοποιητές κ.λ.π, του Παραρτήματος VIII του Π.Δ/τος 535/83, εκτός απο τους Ε339, Ε340, Ε341, Ε450α, b, c, σε μέγιστο συνολικό ποσοστό προσθήκης το καθένα μόνο του ή σε μίγμα μεταξύ τους 10‰.

III) Οι ουσίες που περιλαμβάνονται στο III μέρος του Παραρτήματος VI του Π.Δ/γματος 535/83, εκτός των Ε338, Ε339, Ε340 και Ε341, το καθένα μόνο του ή σε μίγμα μεταξύ τους, σε μέγιστο συνολικό ποσοστό προσθήκης 10‰, και επίσης οι ουσίες του IV μέρους του παραρτήματος VI του Π.Δ/γματος 535/83 στις αυστηρά αναγκαίες ποσότητες για τη διάλυση των ανωτέρω ουσιών.

IV) Αντιοξειδωτικά του I μέρους του Παραρτήματος VI του Π. Διατάγματος 535/83, το καθένα μόνο του ή σε μίγμα μεταξύ τους, σε μέγιστο συνολικό ποσοστό προσθήκης 1‰. Ειδικά για τα Ε310, Ε311, Ε320 και Ε321, καθορίζεται μέγιστο ποσοστό προσθήκης, το καθένα μόνο του ή σε μίγμα μεταξύ τους 0,2‰ στη λιπαρή ύλη του τελικού προϊόντος.

Εφόσον χρησιμοποιηθούν τα Ε310, Ε311 και Ε312, το συνολικό ποσοστό προσθήκης για το καθένα μόνο του ή σε μίγμα μεταξύ τους, δεν πρέπει να υπερβαίνει το 0,1‰ στη λιπαρή ύλη.

V) Από τις ουσίες του άρθρου 33 του Κώδικα Τροφίμων που δεν περιλαμβάνονται στα παραπάνω σημεία (II), (III) και (IV), επιτρέπεται η χρησιμοποίηση των εξής: Φουμαρικό οξύ και άλατά του μετά K, Na, Ca, γλυκονικό οξύ και άλατά του μετά Na, Ca και το μηλικό οξύ.

VI) Φυσικές χρωστικές του Παραρτήματος I του 535/83 Π. Δ/γματος λαμβανομένης υπόψη της παραγράφου 2 του άρθρου 17 του διατάγματος αυτού.

Τα παραπάνω σημεια (I), (II), (III), (IV), (VI), τροποποιούνται ανάλογα με τις τροποποιήσεις που θα γίνονται στα αντίστοιχα άρθρα και Παραρτήματα του 535/83 Π.Δ/γματος.

VII) Ουσίες ενισχυτικές της γεύσης:

Γλουταμινικό οξύ και τα άλατά του Na, K, Ca, σε μέγιστο συνολικό ποσοστό προσθήκης, το καθένα μόνο του ή σε μίγμα μεταξύ τους 0,2% στο τελικό προϊόν, υπολογισμένο σε γλουταμινικό οξύ.

Ινοσινικό οξύ και άλατά του Na, K, Ca και γουανυλικό οξύ και άλατά του Na, K, Ca, σε μέγιστο συνολικό ποσοστό προσθήκης 0,05% στο τελικό προϊόν, υπολογισμένο σε οξύ, το καθένα μόνο του ή σε μίγμα μεταξύ τους.

δ) Τα προϊόντα σε υγρή ή ημίρευστη μορφή υπάγονται στα ευαλλοίωτα τρόφιμα.

ε) Στη συσκευασία των προϊόντων αυτών πρέπει να αναγράφονται και Ελληνικά όλες οι ενδείξεις που προβλέπονται από τις σχετικές διατάξεις και στα προϊόντα που περιέχουν υδρολυμένες πρωτεΐνες, το επί τοις εκατό ποσοστό τους. Οι σάλτσες που περιέχουν γλουταμινικό οξύ ή άλατά του, πρέπει στην κύρια εμφανή όψη να αναγράφουν τη φράση: «Δεν πρέπει να χρησιμοποιείται ως τροφή βρεφών»(2).

(2) Απόφ. ΑΧΣ 1479/85 ΦΕΚ 728/86/Β Προσθήκη παρ. 14.

## Άρθρο 42

### Είδη Κυρίως Αρτυμάτων

1. «Πιπέρι» (Peper) χαρακτηρίζονται οι αποξηραμένοι καρποί του φυτού Peper Nigrum L που περιέχουν αιθέριο έλαιο σε ποσοστό τουλάχιστον 0,7% και υγρασία σε ποσοστό όχι μεγαλύτερο από 15% και που ανάλογα με το βαθμό ωριμότητας και την επεξεργασία τους διακρίνονται στα εξής είδη:

α) «Μαύρο πιπέρι» που αποτελείται από καρπούς που έχουν συλλεγεί σε άγουρη κατάσταση και έχουν ξηρανθεί γρήγορα και είναι δυνατόν να περιέχει τέφρα σε ποσοστό 6% κατ' ανώτατο όριο και αδιάλυτα σε υδροχλωρικό οξύ συστατικά της τέφρας, σε ποσοστό 2% κατ' ανώτατο όριο.

β) «Άσπρο πιπέρι» που αποτελείται από τελείως ώριμους καρπούς, από τους οποίους με ζύμωση και ξήρανση έχει απομακρυνθεί η εξωτερική και μεσαία στιβάδα του καρπικού φλοιού και είναι δυνατόν να περιέχει τέφρα σε ποσοστό 2,5% κατ' ανώτατο όριο και αδιάλυτα σε υδροχλωρικό οξύ συστατικά της τέφρας σε ποσοστό 1% κατ' ανώτατο όριο.

2. «Κόκκινο Πιπέρι» ή «Πάπρικα» ή «Κάψικό» (κ.ν. κοκκινοπίπερο, PAPRIKA) χαρακτηρίζονται οι αποξεραμένοι και κονιοποιημένοι καρποί του φυτού Capsicum Annuum L (Καψικό το ετήσιο) και διακρίνονται στις εξής δύο ποιότητες.

α) Κόκκινο πιπέρι πρώτης ποιότητας, που πρέπει να έχει τέφρα όχι πάνω από 7%, αδιάλυτα σε υδροχλωρικό οξύ συστατικά της τέφρας, όχι πάνω από 0,6% και αριθμό αμυλόκοκκων κατά οπτικό πεδίο σε μεγέθυνση 1:300 όχι πάνω από 2.

β) Κόκκινο πιπέρι δεύτερης ποιότητας που πρέπει να έχει τέφρα όχι πάνω από 8,5% αδιάλυτα σε υδροχλωρικό οξύ συστατικά της τέφρας όχι πάνω από 1,0% και αριθμό αμυλοκόκκων κατά οπτικό πεδίο σε μεγένθυση 1:300 όχι πάνω από 3.

3. «Σιναπάλευρο» ή «Σκόνη Μουστάρδας» χαρακτηρίζεται το προϊόν που προκύπτει με λεπτό άλεσμα των σπερμάτων διαφόρων ειδών σιναπιού, όπως το μαύρο (Brassica Nigra Koch), το καστανόχρωμο (Brassica Juncea L) και το άσπρο σινάπι (Sinapis Alba L). Επιτρέπεται η ανάμιξη των παραπάνω ειδών. Το σιναπάλευρο πρέπει να περιέχει αιθέριο έλαιο σε ποσοστό 0,7% τουλάχιστο, υγρασία και πτητικές ουσίες σε 105°C όχι πάνω από 8%, τέφρα 5,5% κατ' ανώτατο όριο, αδιάλυτα σε υδροχλωρικό οξύ συστατικά της τέφρας όχι πάνω από 0,5%. Πρέπει να μην περιέχει άμυλο, αλεύρι ή σκόνη άλλων σπερμάτων.

4. «Επιτραπέζια σκόνη μουστάρδας» χαρακτηρίζεται το προϊόν ανάμιξης σιναπάλευρου με άμυλο, αλάτι, ζάχαρη, διάφορες αρτυματικές ύλες και επιτρεπόμενες φυσικές χρωστικές, που η περιεκτικότητά του σε άμυλο δεν πρέπει να υπερβαίνει τα 25%.

5. «Επιτραπέζιος πολτός μουστάρδας» ή απλώς «μουστάρδα» χαρακτηρίζεται το προϊόν, που προκύπτει από ανάμιξη επιτραπέζιας σκόνης μουστάρδας με ξύδι ή λεμονοχυμό και την προσθήκη ή όχι μικρής ποσότητας ελαίου. Η χρώση επιτρέπεται σύμφωνα με το άρθρο 37 παρ. 10. Επιτρέπεται η χρησιμοποίηση συντηρητικών από το Παράρτημα IV του Π.Δ/τος 535/83 των Ε200, Ε201, Ε202, Ε203, Ε210, Ε211, Ε212, Ε213 σε μέγιστο συνολικό ποσοστό το καθένα μόνο του ή σε μίγμα μεταξύ τους 1‰ στο έτοιμο προϊόν ή των Ε220, Ε221, Ε222, Ε223, Ε224, Ε226, Ε227 σε μέγιστο συνολικό ποσοστό το καθένα μόνο του ή σε μίγμα μεταξύ τους 0,25‰ στο έτοιμο προϊόν εκφρασμένο σε $SO_2$(1).

6. «Κρόκος» (κ.ν. Ζαφουρά ή Σαφράνι: Saffron) χαρακτηρίζονται τα αποξεραμένα στίγματα του άνθους του φυτού (Crocus Sativus L), που πρέπει να είναι απαλλαγμένα από τμήματα του στύλου ή άλλα μέρη του άνθους καθώς και από στίγματα άλλων ειδών κρόκων ή άλλων λουλουδιών (π.χ. των φυτών Carthamus Tinctorius L, Calendula Officinalis L κ.λπ.).

Ο κρόκος πρέπει να περιέχει αιθέριο έλαιο σε ποσοστό τουλάχιστον 0,6% υδατοδιαλυτό εκχύλισμα τουλάχιστον 58% (υπολογιζόμενο σε ξερή ουσία), υγρασία όχι πάνω από 12,5% τέφρα όχι πάνω από 7% και αδιάλυτα σε υδροχλωρικό οξύ συστατικά της τέφρας όχι πάνω από 1,5%. Επιπλέον η χρωστική ισχύς του κρόκου πρέπει να είναι τέτοια ώστε μέρος του διηθήματος που λαμβάνεται μετά από παραμονή μερικών ωρών κρόκου σε χιλιαπλάσια ποσότητα νερού να χρωματίζει σαφώς κίτρινη χιλιαπλάσια ποσότητα νερού (τελική αραίωση 1:1.000.000).

7. «Κανέλλα» (Cinnamon) χαρακτηρίζονται οι αποξεραμένοι φλοιοί διαφόρων ειδών του γένους Cinnamomum, οι οποίοι πρέπει να εί-

(1) Απόφ. ΑΧΣ 2133/85, ΦΕΚ 403/86/Β' Τροποποίηση της παρ. 5 (αντικατάσταση της τελευταίας φράσης που είχε προστεθεί με την 4053/74 απόφ. ΑΧΣ).

ναι απαλλαγμένοι από τον πρωτογενή φλοιό και τη στιβάδα φελού. Η κανέλλα σε σκόνη δεν πρέπει να έχει αντιληπτό υπόλειμμα σε τετραχλωράνθρακα και πρέπει να περιέχει αιθέριο έλαιο όχι λιγότερο από 1,5%, υγρασία και πτητικές ουσίες σε 105°C όχι πάνω από 12%, τέφρα όχι πάνω από 6% και αδιάλυτα σε υδροχλωρικό οξύ συστατικά της τέφρας όχι πάνω από 2%.

8. «Άνθη Κανέλλας» ή «Άνθη Κασίας» (Cassia Buds) χαρακτηρίζονται τα αποξεραμένα άνθη των φυτών Cinnamomum Cassia Blume και Cinnamomum Loureirii Nees, που χρησιμοποιούνται κυρίως για εξαγωγή του αντίστοιχου αιθέριου ελαίου με απόσταξη. Πρέπει να περιέχουν αιθέριο έλαιο όχι λιγότερο από 2,5%, τέφρα όχι περισσότερο από 4,5% και αδιάλυτα σε υδροχλωρικό οξύ συστατικά της τέφρας όχι πάνω από 2%.

9. «Γαρύφαλλα» (Clove) χαρακτηρίζονται τα ξερά άνθη του φυτού (Eugenia Caryophyllata, Thumb) (συν: Caryophyllus Aromaticus L), που δεν έχουν ακόμα αναπτυχθεί. Αυτά πρέπει να περιέχουν αιθέριο έλαιο, όχι λιγότερο από 15%, υγρασία (προσδιοριζόμενη με την μέθοδο της ξυλόλης) όχι πάνω από 12%, τέφρα όχι πάνω από 7% και αδιάλυτα σε υδροχλωρικό οξύ συστατικά της τέφρας όχι πάνω από 2%.

10. «Μοσχοκάρυδα» (Nutmeg) χαρακτηρίζονται τα απαλλαγμένα από σπερματικούς μανδύες (επιχιτώνια, σαρκία), σπέρματα του φυτού Myristica Fragrans Houtt. Αυτά πρέπει να περιέχουν αιθέριο έλαιο όχι λιγότερο από 6%, υγρασία (προσδιοριζόμενη με τη μέθοδο της ξυλόλης) όχι πάνω από 10%, τέφρα όχι πάνω από 3% και αδιάλυτα σε υδροχλωρικό οξύ συστατικά της τέφρας όχι πάνω από 1%.

11. «Άνθη Μοσχοκάρυδων» ή «Μοσχομάκερ» (μακίς, Mace), χαρακτηρίζονται τα αποξεραμένα επιχιτώνια των μοσχοκάρυδων, τα οποία πρέπει να περιέχουν έλαιο όχι λιγότερο από 8%, υγρασία (προσδιοριζόμενη με την μέθοδο της ξυλόλης) όχι πάνω από 12%, τέφρα όχι πάνω από 2,5% και αδιάλυτα σε υδροχλωρικό οξύ συστατικά τέφρας όχι πάνω από 0,5%.

12. «Φύλλα Δάφνης» (Laurel Leaves) χαρακτηρίζονται τα αποξεραμένα φύλλα του δένδρου Laurus Nobilis L, τα οποία πρέπει να είναι απαλλαγμένα φύλλων δαφνοκέρασου (Prunus Laurocerasus L), και να περιέχουν υγρασία όχι πάνω από 10%, τέφρα όχι πάνω από 6% και αδιάλυτα σε υδροχλωρικό οξύ συστατικά της τέφρας όχι πάνω από 1%.

13. «Ρίγανη» (Origanum) χαρακτηρίζονται τα αποξεραμένα άνθη και φύλλα του είδους Origanum Vulgare L και άλλων ειδών, που πρέπει να είναι απαλλαγμένα φύλλων άλλων όμοιων φυτών και να περιέχουν υγρασία όχι πάνω από 15%, τέφρα όχι πάνω από 17%, αδιάλυτα σε υδροχλωρικό οξύ συστατικά της τέφρας όχι πάνω από 6% και αιθέριο έλαιο τουλάχιστον 0,5%.

13α.«Ματζουράνα» (Marjoram) χαρακτηρίζεται το προϊόν που λαμβάνεται με ανάλογο τρόπο από το φυτό Majorana Hortensis Moench..

14. «Θυμάρι» (Thyme) χαρακτηρίζονται τα αποξεραμένα άνθη και φύλλα του φυτού Thymus Vulgaris L., τα οποία πρέπει να περιέχουν αιθέριο έλαιο τουλάχιστον 0,5%, τέφρα όχι πάνω από 8% και αδιάλυτα σε υδροχλωρικό οξύ συστατικά της τέφρας όχι πάνω από 2%.

15. «Κάπαρη» (Capers) χαρακτηρίζονται οι νεαροί οφθαλμοί ανθέων (κ.ν. μπουμπούκια) του φυτού Capparis Spinoza, που διατηρούνται μερικές φορές σε ξύδι ή άλμη.
Η κάπαρη απαγορεύεται να έχει τεχνητά χρωματιστεί με πράσινες χρωστικές ή με άλατα χαλκού.

16. «Γλυκάνισο» (Anise, Aniseed) χαρακτηρίζονται οι αποξεραμένοι ώριμοι καρποί του φυτού Pimpinella Anisum L, κατά το μεγαλύτερο μέρος μη διασπαρμένοι στους δύο επί μέρους καρπούς (μεριστοκάρπους) που πρέπει να είναι απαλλαγμένοι από τους καρπούς του δηλητηριώδους κώνιου Conium Maculatum L, και να περιέχουν αιθέριο έλαιο σε ποσοστό 2% τουλάχιστον, υγρασία όχι πάνω από 13%, τέφρα όχι πάνω από 11% και αδιάλυτα σε υδροχλωρικό οξύ συστατικά της τέφρας όχι πάνω από 2,5%.

17. «Μάραθο» (Fennel Seed) χαρακτηρίζονται οι αποξεραμένοι, κατά το μεγαλύτερο μέρος διασπαρμένοι στους δύο επί μέρους καρπούς, ώριμοι καρποί του φυτού Foeniculum Vulgare Miller, που πρέπει να είναι απαλλαγμένοι ξένων καρπών και να περιέχουν αιθέριο έλαιο σε ποσοστό 2% τουλάχιστον, υγρασία όχι πάνω από 13%, τέφρα όχι πάνω από 10% και αδιάλυτα σε υδροχλωρικό οξύ συστατικά της τέφρας όχι πάνω από 2,5%.

18. «Κάρο» (Caraway) χαρακτηρίζονται οι αποξεραμένοι καρποί του φυτού Carum Carvi L, οι οποίοι πρέπει να είναι απαλλαγμένοι ομοίων ξένων καρπών και να περιέχουν αιθέριο έλαιο σε ποσοστό τουλάχιστο 2%, υγρασία όχι πάνω από 15%, τέφρα όχι πάνω από 9% και αδιάλυτα σε υδροχλωρικό οξύ συστατικά της τέφρας όχι πάνω από 2%.

19. «Κορίανδρος» (κ.ν. Κόλιανδρο, Coriander) χαρακτηρίζονται οι αποξεραμένοι καρποί του φυτού Coriandrum Sativum L, οι οποίοι πρέπει να είναι απαλλαγμένοι ξένων καρπών ή σπερμάτων και να περιέχουν υγρασία όχι πάνω από 13%, τέφρα όχι πάνω από 9% και αδιάλυτα σε υδροχλωρικό οξύ συστατικά της τέφρας όχι πάνω από 2,5%.

20. «Καρδάμωμο» (κ.ν. χαχουλές, Cardamon) χαρακτηρίζονται οι ξεροί καρποί των τροπικών φυτών Elletaria Cardamomum White et Maton και Elettaria Cardamomum Var (β) Major Smith, που πρέπει να είναι απαλλαγμένοι από ευτελέστερης αξίας καρπούς όμοιων φυτών (π.χ. ειδών του γένους Amomum κ.λπ.) και να περιέχουν αιθέριο έλαιο σε ποσοστό 2% τουλάχιστον, υγρασία όχι πάνω από 15%, τέφρα όχι πάνω από 8% και αδιάλυτα σε υδροχλωρικό οξύ συστατικά της τέφρας όχι πάνω από 3%.

21. «Κύμινο» (Cumin) χαρακτηρίζονται οι αποξεραμένοι ώριμοι καρποί του φυτού Cuminum Cyminum L, οι οποίοι πρέπει να περιέχουν αιθέριο έλαιο σε ποσοστό 2% τουλάχιστον, υγρασία όχι πάνω από 13%, τέφρα όχι πάνω από 9,5% και αδιάλυτα σε υδροχλωρικό οξύ συστατικά της τέφρας όχι πάνω από 1,5%.

22. «Ψευδάμωμο» ή «Πιμέντα» ή «Πιπέρι της Ιαμαϊκής» (κ.ν. γαρυφαλοπίπερο: Allspice) χαρακτηρίζονται οι αποξεραμένοι, όχι τελείως ώριμοι καρποί του δέντρου Pimenta Officinalis Lindl της οικογένειας των μυρτοειδών, που δεν περιέχουν στύλους και φύλλα πάνω από 3%, και υπερώριμους καρπούς πάνω από 5% και που πρέπει να περιέχουν αιθέριο έλαιο σε ποσοστό 3% τουλάχιστον, υγρασία όχι πάνω από 12%, τέφρα όχι πάνω από 6% και αδιάλυτα σε υδροχλωρικό οξύ συστατικά της τέφρας όχι πάνω από 1%.

23. «Καρποί βανίλλιας» (Vanilla Pods) χαρακτηρίζονται οι αποξεραμένοι ατελώς ώριμοι καρποί του παράσιτου των δέντρων ορχεοειδούς φυτού Vanilla Planifolia Andrews, που πρέπει να περιέχουν βανιλλίνη σε ποσοστό 2% τουλάχιστον, υγρασία όχι πάνω από 20%, τέφρα όχι πάνω από 7%, αδιάλυτα σε υδροχλωρικό οξύ συστατικά της τέφρας όχι πάνω από 1% και να είναι πρακτικά απαλλαγμένοι αμύλου.

24. «Ζιγγίβερι» (κ.ν. πιπερόριζα: Ginger) χαρακτηρίζεται το αποξεραμένο συχνά αποφλοιωμένο και αποσβεστωμένο ρίζωμα του φυτού Zingiber Officinalis Roscoe. Αυτό πρέπει να περιέχει αιθέριο έλαιο όχι λιγότερο από 1,5%, υγρασία όχι πάνω από 12%, τέφρα όχι πάνω από 8% και αδιάλυτα σε υδροχλωρικό οξύ συστατικά της τέφρας όχι πάνω από 2%.

25. «Κουρκούμη» (Turmeric) χαρακτηρίζεται το ρίζωμα του φυτού Curcuma Longa L. Πρέπει να περιέχει αιθέριο έλαιο όχι λιγότερο από 3% και τέφρα όχι πάνω από 7%.

26. «Μπαχάρι» (Ινδοπέπερι) χαρακτηρίζονται οι αποξεραμένοι καρποί του Ινδοπεπέρεως του φαρμακευτικού.

27. «Δενδρολίβανο» (Λιβανωτός: Rosemary) χαρακτηρίζονται τα αποξεραμένα φύλλα του φυτού Rosmarinus Officinalis L, τα οποία πρέπει να περιέχουν αιθέριο έλαιο όχι λιγότερο από 2%.

28. «Μαχλέπι» (Μουχαλέπιον) χαρακτηρίζονται οι αποξεραμένοι καρποί του φυτού Cerasus Mahaleb Mill.

29. «Λυκίσκος» (Hops) χαρακτηρίζονται οι αποξεραμένοι στρόβιλοι του φυτού Humulus Lupulus L, περιεκτικότητας 1% σε αιθέριο έλαιο.

30. «Μαστίχα» (Mastic, Mastich) χαρακτηρίζεται το ρητινώδες προϊόν που λαμβάνεται με εγκάρσιες εντομές του φλοιού του κορμού και των κλάδων του δένδρου Pistacia Lentiscus L., που περιέχει πινένιο σε ποσοστό 3%. Η μαστίχα προσφέρεται στην μορφή «δάκρυα μαστίχας».

31. Στην τάξη των αρτυμάτων με την ευρύτερη έννοια του όρου, είναι δυνατόν να υπαχθούν και ορισμένες άλλες ύλες φυτικής προέλευσης, που περιέχουν συστατικά δριμείας οσμής και γεύσης. Αυτές επειδή προέρχονται από φυτικά τρόφιμα, που καταναλίσκονται σε νωπή, κατά κανόνα κατάσταση, δεν χαρακτηρίζονται συνήθως ως αρτύματα (κ.ν. μπαχαρικά) καίτοι τα αιθέρια έλαια (ή εκχυλίσματα) που λαμβάνονται από αυτά ανήκουν πράγματι στην ίδια τάξη με αυτά, που λαμβάνονται από τα κυρίως αρτύματα. Τέτοιες ύλες είναι οι εξής:

α) Τα φυλλώδη αρτύματα, στα οποία υπάγονται το σέλινο (Celery), ο μαϊντανός ή μακεδονίσι (Parsley, πετροσέλινο το ήμερο), το άνηθο (Dill), η θύμβρα (κ.ν. θρούμπι: Savory), το αψίνθιο (Tarragon), ο δυόσμος (Spearmint), η τριγωνέλλη (Fenugreek), η κοχλιαρίς κ.ά.

β) Διάφοροι κόνδυλοι, ριζώματα, βολβοί ή φύματα φυτικών τροφίμων πολλές φορές σε ξερή και μερικές φορές σε κατάσταση σκόνης, όπως π.χ. το ξερό κρεμμύδι (Onion), η σκόνη κρεμμυδιού (Onion powder), το ξερό σκόρδο (Garlic), η σκόνη σκόρδου (Garlic Powder), το ραπανάκι (Horse-Radish), το καρότο (Carrot) κ.ά.

γ) Διάφορα ηδύσματα σε ξερή κατάσταση όπως π.χ.
( i) Ελληνικό τσάϊ ή τσάϊ του βουνού από διάφορα είδη του γένους Sideritis.
( ii) Χαμομήλι (φυτ. Matricaria Chamomille και Anthemus Nobilis L).
(iii) Τίλιο (φιλύρα, κ.ν. φλαμουριά) από το φυτό Tilia Cordata, T. Platyphyllos.
( iv) Φασκόμηλο (ελελίσφακος) φυτά του γένους Salvia.

## Άρθρο 43

### Ειδικοί Όροι Διάθεσης Αρτυμάτων στην Κατανάλωση

1. Απαγορεύεται η εισαγωγή με σκοπό τη διάθεση στην κατανάλωση ελαφρού (ατροφικού) πιπεριού, πιπεριού Pin Head (κεφάλι καρφίτσας) και της μορφής Long Pepper. Η ανάμιξη κόκκων πιπεριού ή σκόνης με κόκκους ή σκόνη από τα παραπάνω είδη πιπεριού απαγορεύεται αυστηρά, χαρακτηρίζεται και διώκεται ως νοθεία.
2. Απαγορεύεται η εισαγωγή, με τον σκοπό διάθεσης στην κατανάλωση, πιπεριού σε μορφή σκόνης (αλεσμένου) με εξαίρεση το συσκευασμένο σε λευκοσιδηρά ή πλαστικά δοχεία καθαρού βάρους περιεχομένου, όχι πάνω από 50 γραμμάρια.
3. Απαγορεύεται η διάθεση στην κατανάλωση κάθε υποκατάστατου του πιπεριού.
3. (α) Η συσκευασία του κόκκινου πιπεριού και οι ενδείξεις πάνω σ' αυτή πρέπει να πληρούν τους όρους των αντίστοιχων σχετικών γενικών διατάξεων των άρθρων 9 και 11. Ειδικότερα στη συσκευασία πρέπει να αναγράφεται και η ποιότητά του, χωρίς καμιά άλλη αναγραφή, όπως αγνό, γνήσιο, εξαιρετικό κ.λπ.
   (β) Σε περίπτωση που η συσκευασία του κόκκινου πιπεριού γίνεται σε σάκκους από κανάβι ή ύφασμα γενικά, αυτοί πρέπει να φέρουν εσωτερική επένδυση από εγκεχριμένη για τη συσκευασία τροφίμων πλαστική ύλη, τέτοιου πάχους ώστε να διασφαλίζεται η τυχαία διάρρηξη της επένδυσης κατά την διακίνηση και αποθήκευση.
   (γ) Συσκευασία κόκκινου πιπεριού είναι δυνατόν να γίνεται και σε σακίδια από αδιάβροχο χαρτί ή αναγεννημένη κυτταρίνη (σελοφάν) ή εγκεχριμένη για τη συσκευασία τροφίμων πλαστική ύλη, τα οποία έπειτα τοποθετούνται σε κουτιά μεταλλικά ή χάρτινα.
   (δ) Σε περίπτωση χρησιμοποίησης για την συσκευασία κόκκινου πιπεριού αδιάβροχου χαρτιού ή αναγεννημένης κυτταρίνης (σελοφάν) αυτό πρέπει να είναι αδιάβροχο, καθαρό, άοσμο και με επαρκή αντοχή, σε τρόπον ώστε να αποφεύγεται η διάρρηξη κατά την διακίνηση και αποθήκευση του πιπεριού και να είναι απαλλαγμένο από κάθε χρωστική ύλη ή επιβλαβή πρόσμιξη.
   (ε) Το κόκκινο πιπέρι (κ.ν. πάπρικα) πρέπει να διατίθεται στην λιανική πώληση σε συσκευασία καθαρού βάρους μέχρις ένα χιλιόγραμμο κατ' ανώτατο όριο και με την προϋπόθεση ότι η συσκευασία αυτή θα διασφαλίζει τη γνησιότητά του.
5. Η επιτραπέζια σκόνη μουστάρδας και ο πολτός μουστάρδας πρέπει να διατίθενται στην κατανάλωση αποκλειστικά και μόνο σε συσκευασία μέσα σε δοχεία ή κουτιά σφραγισμένα που φέρουν ενδείξεις, σύμφωνα με τα καθοριζόμενα στο άρθρο 11. Οι πρώτες ύλες παρασκευής των αρτυματικών αυτών υλών πρέπει να πληρούν τους όρους που καθορίζονται για κάθε μία από αυτές στα οικεία άρθρα του παρόντα Κώδικα.
6. Απαγορεύεται η εισαγωγή με σκοπό τη διάθεση στην κατανάλωση γαρύφαλλων Radja King Size, ή άλλων παρεμφερών που δεν πληρούν τους όρους της παρ. 9 του άρθρου 42.
   Η ανάμιξη γαρύφαλλων Eugenia Caryophyllata με Radja King Size ή άλλα παρεμφερή, αυτοτελή ή σε μορφή σκόνης, απαγορεύεται αυστηρά, χαρακτηρίζεται και διώκεται ως νοθεία([1]).
7. (α) Ειδικά για την αλλαντοποιΐα επιτρέπεται η εισαγωγή ή η παρασκευή μιγμάτων των κυρίως αρτυμάτων του άρθρου 42 ή φυσικών εχυλισμάτων του άρθρου 46 ή μίγματος ελαιορητινών τους, σε οποιαδήποτε μορφή με αλάτι ή και με άλλες επιτρεπόμενες ύλες του Κώδικα Τροφίμων εκτός από τις πρόσθετες ύλες του Κεφ. III.
   (β) Στη συσκευασία των προϊόντων αυτών πρέπει να αναγράφεται εκτός από τις ενδείξεις που προβλέπονται από το άρθρο 11, και το επί τοις εκατό ποσοστό χρήσης στη μάζα του αλλαντικού.

## Άρθρο 44

### Αρωματικές Ύλες: Γενικοί Όροι Διάθεσης και Χρήσης

1. «Αρωματικές Ύλες» νοούνται μίγματα ουσιών έντονης οσμής, φυσικής προέλευσης ή τεχνητές απομιμήσεις τους, που η προσθήκη στα τρόφιμα έχει σκοπό τον τεχνητό αρωματισμό τους, κατά τρόπο ανάλογο με τη χρήση των αρτυμάτων.
   Ως αρωματικές ύλες νοούνται και επιτρέπονται τα αιθέρια έλαια, τα φυσικά εχυλίσματα και οι συνθετικές αρωματικές ύλες.
2. «Φυσικά Αιθέρια Έλαια» χαρακτηρίζονται τα έντονης οσμής και δριμείας γεύσης μίγματα πτητικών οργανικών ουσιών, απαλλαγμένα από δηλητηριώδεις ουσίες (οργανικές ή ανόργανες), που λαμβάνονται από αρτύματα ή φύλλα, καρπούς, σπόρους, ρίζες κ.λπ. άλλων φυτών με κατάλληλη έκθλιψη ή απόσταξη (συνήθως απόσταξη με υδρατμούς ή με διαβίβαση υπέρθερμων ατμών). Αυτά διατίθενται στην κατανάλωση σε διάλυμα ενυδατωμένης αλκοόλης, που μπορεί να περιέχει προπυλενογλυκόλη ή γλυκερίνη ή μίγμα τους και πρέπει να επισημαίνονται ως «Φυσικό Άρωμα ........................ (είδος)» ή «Εσσάνς ................. (είδος)» σύμφωνα με την επόμενη παράγραφο.
3. «Φυσικά Εχυλίσματα» νοούνται τα προϊόντα που προσφέρονται μέσα σε ενυδατωμένη αλκοόλη (η οποία περιέχει ή όχι προπυλενογλυκόλη ή γλυκερίνη) και τα οποία προκύπτουν:
   (α) Είτε με απ' ευθείας εχύλιση αρτυμάτων ή φύλλων, καρπών, σπόρων κ.λπ, άλλων φυτών, τα οποία περιέχουν εκτός από τα αντίστοιχα αιθέρια έλαια και άλλες μη πτητικές, εχυλισματικές ύλες (πραγματικά εχυλίσματα).
   (β) Είτε με διάλυση (εχύλιση), όπως παραπάνω, των αντίστοιχων καθαρών φυσικών αιθέριων ελαίων, οπότε για να διακρίνονται από τα πραγματικά εχυλίσματα ή από τα συμπυκνωμένα (καθαρά) αιθέρια έλαια, πρέπει να επισημαίνονται ως φυσικά αρώματα (εσσάνς) όπως αναφέρεται στην προηγούμενη παράγραφο.
4. «Συνθετικές Αρωματικές Ύλες» ή «Τεχνητά Αιθέρια Έλαια» ή «Απομιμήσεις Αιθερίων Ελαίων» χαρακτηρίζονται τα προϊόντα ανάμιξης ουσιών που παρασκευάζονται ως επί το πλείστον συνθετικά και είναι γενικά χημικώς καθαρές ουσίες και οι οποίες έχουν σύσταση, οσμή και ιδιότητες που μοιάζουν με εκείνες του αντίστοιχου φυσικού αιθερίου ελαίου ή εχυλίσματος.
5. καταργήθηκε με την 1293/74 απόφαση Συμβ. Επικρατείας.
6. Εφόσον ο χρωματισμός των συνθετικών αρωμάτων γίνεται με χρήση επιτρεπόμενης συνθετικής χρωστικής ή φυσικής χρωστικής με προέλευση διαφορετική από το φυτό της ονομασίας του συνθετικού αρώματος, αυτό πρέπει να δηλώνεται σε εμφανή θέση πάνω στη συσκευασία του συνθετικού αρώματος.
7. Στη συσκευασία των συνθετικών αρωματικών υλών πρέπει απαραίτητα να αναγράφεται η λέξη «Τεχνητό» ή «Συνθετικό» ή «Απομίμηση» (IMITATION) ως αναπόσπαστο τμήμα της ονομασίας (είδους) του προϊόντος (π.χ. «Τεχνητό Άρωμα Λεμονιού» ή «Συνθετικό Αιθέριο Έλαιο Λεμονιού» ή «Απομίμηση Αρώματος Λεμονιού» κ.λπ.
8. Η χρησιμοποίηση κάθε είδους αρωματικών υλών (με εξαίρεση τα αρτύματα) για τεχνητό αρωματισμό τροφίμου, πρέπει απαραίτητα να δηλώνεται στη συσκευασία, σύμφωνα με τις διατάξεις του άρθρου 11, με τη φράση «Τεχνητά Αρωματισμένα» ή κατά περίπτωση με τη φράση «Περιέχει Φυσικό Άρωμα... (είδος)» ή «Περιέχει Τεχνητό Άρωμα... (είδος)» κ.λπ.

## Άρθρο 45

### Αιθέρια Έλαια

1. «Αιθέριο Έλαιο Πιμέντας» (Allspice ή Pimenta Oil) χαρακτηρίζεται το αιθέριο έλαιο που λαμβάνεται με απόσταξη των ξερών, σχεδόν ώριμων καρπών ή των φύλλων του φυτού Pimenta Officinalis Lindl. Αυτό πρέπει να έχει ειδ. βάρος (25°C) 1.018–1,048, δείκτη διαθλ. (20°C) 1,525–1,537 και οπτική στροφή (10 cm, 25°C) 0° ώς 4°.
2. «Αιθέριο Έλαιο Πικραμύγδαλου» (Almond Oil Bitter) χαρακτηρίζεται το απαλλαγμένο από υδροκυάνιο προϊόν, το οποίο λαμβάνεται από τους ξερούς ώριμους πυρήνες του φυτού Amygdalus Communis L. Var Amara μετά την εχύλιση του ελαίου.
   Αυτό πρέπει να έχει ειδικό βάρος (25°C) 1,038–1,060, δείκτη διαθλ. (20°C 1,5410–1,5442 και οπτική στροφή (10 cm, 25°C) 0° ώς + 0°10'.
3. «Αιθέριο Έλαιο Γλυκάνισου» (Anise ή Anise seed oil) χαρακτηρίζεται το προϊόν, που λαμβάνεται με απόσταξη των ξηρών καρπών του φυτού Pimpinella Anisum L.

(1) Αποφ. ΑΧΣ 3273/78 ΦΕΚ 9/79/Β. Προσθήκη παρ. 6.
(2) Αποφ. ΑΧΣ 1944/79 ΦΕΚ 1059/79/Β. Προσθήκη παρ. 7.

Αυτό πρέπει να έχει ειδικό βάρος (25°C) 0,978–0,988, δείκτη διαθλ. (20°C) 1,5530–1,5600 και οπτική στροφή (10 cm, 25°C) + 1° ώς -2°.

4. «Αιθέριο Έλαιο Βασιλικού» (Basil Oil) χαρακτηρίζεται το προϊόν που λαμβάνεται με απόσταξη των ανθισμένων κορυφών του φυτού Ocimum Basilicum L.
Αυτό πρέπει να έχει ειδικό βάρος (25°C) 0,895–0,930, δείκτη διαθλ. (20°C 1,477–1,495 και οπτική στροφή (10 cm, 25°C) -6° ώς -22°.

5. «Αιθέριο Έλαιο Δάφνης» (Bay Oil, Sweet) χαρακτηρίζεται το πτητικό αιθέριο έλαιο, που λαμβάνεται με απόσταξη των ξερών φύλλων του φυτού Laurus Nobilis L.
Αυτό πρέπει να έχει ειδικό βάρος (25°C) 0,910–0,945, δείκτη διαθλ. (20°C) 1,460–1,477 και οπτική στροφή (10 cm, 25°C) -4° ώς -22°.

6. «Αιθέριο Έλαιο Αρωματικού Καλάμου» (Calamus Oil) χαρακτηρίζεται το πτητικό αιθέριο έλαιο που λαμβάνεται από τα ξερά ριζώματα του Acorus Calamus L.
Αυτό πρέπει να έχει ειδικό βάρος (25°C) 0,956–0,972, δείκτη διαθλ. (20°C) 1,5028–1,5098 και οπτική στροφή (10 cm, 25°C) +9° ώς +31°.

7. «Αιθέριο Έλαιο Κάρου» (Caraway Oil) χαρακτηρίζεται το αιθέριο έλαιο που λαμβάνεται με απόσταξη των ξερών καρπών του Carum Carvi L. Αυτό πρέπει να έχει ειδικό βάρος (25°C) 0,900–0,910, δείκτη διαθλ. (20°C) 1,484–1,488 και οπτική στροφή (10 cm, 25°C) +70° ώς +80°.

8. «Αιθέριο Έλαιο Καρδάμωμου» (Cardamon Oil) χαρακτηρίζεται το αιθέριο έλαιο που λαμβάνεται με απόσταξη των ξερών καρπών του Elettaria Cardamomum Maton.
Αυτό πρέπει να έχει ειδικό βάρος (25°C) 0,917–0,947, δείκτη διαθλ. (20°C) 1,4600–1,4700 και οπτική στροφή (10 cm, 25°C) +22° ώς +24°.

9. «Αιθέριο Έλαιο Σέλινου» (Celery Seed Oil) χαρακτηρίζεται το προϊόν που λαμβάνεται με απόσταξη των ξερών καρπών του φυτού Apium Graveolens L. Αυτό πρέπει να έχει ειδικό βάρος (25°C) 0,885–0,912, δείκτη διαθλ. (20°C) 1,4823–1,4879 και οπτική στροφή (10 cm, 25°C) +49° ώς +66°.

10. «Αιθέριο Έλαιο Κανέλλας» (Cinnamon Oil) χαρακτηρίζεται το πτητικό αιθέριο έλαιο που λαμβάνεται με απόσταξη μεθ' υδρατμών των φλοιών του φυτού Cinnamomum Zeylanicum Nees.
Αυτό πρέπει να έχει ειδικό βάρος (25°C) 1,00–1,030, δείκτη διαθλ. (20°C) 1,565–1,582 και οπτική στροφή (10 cm, 25°C) 0° ώς -1°.
Το αιθέριο έλαιο που προέρχεται από άλλα είδη κανέλλας έχει ειδικό βάρος (25°C) 1,045–1,063, δείκτη διαθλ. (20°C) 1,6020–1,6135 και οπτική στροφή (10 cm, 25°C) από -1° ώς +1°.

11. «Αιθέριο Έλαιο Κίτρου» (Citron Oil) χαρακτηρίζεται το αιθέριο έλαιο που λαμβάνεται με έκθλιψη του χαρπικού φλοιού των Citrus Medica L. Var Vulgaris Risso (γνωστό ως Cedro) και του C. Medicus Var Gibocarpa Risso (γνωστό ως Cedrino). Αυτό που προέρχεται από το Cedro πρέπει να έχει ειδικό βάρος (25°C) 0,87061 και οπτική στροφή (10 cm, 25°C) +67°.
Αυτό που προέρχεται από το Cedrino πρέπει να έχει ειδικό βάρος (25°C) 0,850–0,854, δείκτη διαθλ. (20°C) 1,4752 και οπτική στροφή (10 cm, 25°C) AI + 77° ώς +81°.

12. «Αιθέριο Έλαιο Γαρύφαλλων» (Clove Oil) χαρακτηρίζεται το αιθέριο έλαιο που λαμβάνεται από τα ξερά βομβύκια των ανθέων του φυτού Eugena Caryofyllata Thumb συν. του Careyophyllus Aromaticus L. Αυτό πρέπει να έχει ειδικό βάρος (25°C) 1,038–1,060, δείκτη διαθλ. (26°C) 1,5300–1,5350 και οπτική στροφή (10 cm, 25°C) όχι πάνω από -1°30'.

13. «Αιθέριο Έλαιο Κορίανδρου» (Coriander Oil) χαρακτηρίζεται το προϊόν που λαμβάνεται με απόσταξη των ξερών ώριμων καρπών του Coriandrum Sativum L. (κν. χολίανδρο).
Αυτό πρέπει να έχει ειδικό βάρος (25°C) 0,863–0,875, δείκτη διαθλ. (20°C) 1,4620–1,4720 και οπτική στροφή (10 cm, 25°C) +8° ώς +15°.

14. «Αιθέριο Έλαιο Μυρτίδανου» (Cubeb Oil) χαρακτηρίζεται το πτητικό αιθέριο έλαιο, που λαμβάνεται με απόσταξη των καρπών του Piper Cubeba L.
Αυτό πρέπει να έχει ειδικό βάρος (25°C) 0,910–0,930, δείκτη διαθλ. (20°C), 1,493–1,498 και οπτική στροφή (10 cm, 25°C) -20° ώς -45°.

15. «Αιθέριο Έλαιο Κύμινου» (Cumin Seed Oil) είναι το προϊόν που λαμβάνεται από τους ξερούς καρπούς του Cuminum Cyminum L.
Αυτό πρέπει να έχει ειδικό βάρος (25°C) 0,890–0,930, δείκτη διαθλ. (20°C) 1,491–1,507 και οπτική στροφή (10 cm, 25°C) +3° ώς +8°.

16. «Αιθέριο Έλαιο Άνηθου» (Dill weed Oil) χαρακτηρίζεται το αιθέριο έλαιο που λαμβάνεται με απόσταξη ολόκληρου του φυτού Anethum Graveolens L. πριν ωριμάσει.
Αυτό πρέπει να έχει ειδικό βάρος (25°C) 0,905–0,915, δείκτη διαθλ. (20°C) 1,481–1,492 και οπτική στροφή (10 cm, 25°C) +70° ώς +80°.

17. «Αιθέριο Έλαιο Μάραθου» (Fennel Oil) χαρακτηρίζεται το πτητικό αιθέριο έλαιο που λαμβάνεται με απόσταξη με υδρατμούς των ξερών ώριμων καρπών του Foeniculum Vulgare Miller.
Αυτό πρέπει να έχει ειδικό βάρος (25°C) 0,955–0,973, δείκτη διαθλ. (20°C) 1,5280–1,5380 και οπτική στροφή (10 cm, 25°C) 12° ώς +24°.

18. «Αιθέριο Έλαιο Σκόρδου» (Garlic Oil) χαρακτηρίζεται το προϊόν που προέρχεται από το Alium Sativum.
Αυτό πρέπει να έχει ειδικό βάρος (25°C) 1,046–1,057.

19. «Αιθέριο Έλαιο Ζιγγίβερι» (Ginger Oil) χαρακτηρίζεται το αιθέριο έλαιο που λαμβάνεται με απόσταξη του ξερού ριζώματος του Zingiber Officinale Roscoe (κν. πιπερόριζα).
Αυτό πρέπει να έχει ειδικό βάρος (25°C) 0,875–0,895, δείκτη διαθλ. (20°C) 1,489–1,494 και οπτική στροφή (10 cm, 25°C) -25° ώς -45°.

20. «Αιθέριο Έλαιο Φράπας» (Grapefruit Oil) χαρακτηρίζεται το προϊόν που λαμβάνεται με έκθλιψη ή απόσταξη του περικάρπιου του Citrus Decumana L.
Αυτό πρέπει να έχει ειδικό βάρος (25°C) 0,845–0,860, δείκτη διαθλ. (20°C) 1,4785–1,4950 και οπτική στροφή (10 cm, 25°C) +72,5° ώς +78,5°.

21. «Αιθέριο Έλαιο Λυκίσκου» (Hops Oil) χαρακτηρίζεται το προϊόν που λαμβάνεται με απόσταξη των ξερών στρόβιλων του Humulus Lupulus L. Αυτό πρέπει να έχει ειδικό βάρος (25°C) 0,850–0,910.

22. «Αιθέριο Έλαιο Υσσώπου» (Hyssop Oil) χαρακτηρίζεται το προϊόν που λαμβάνεται με απόσταξη των ανθισμένων κορυφάδων του φυτού Hyssopus Officinalis L. Αυτό πρέπει να έχει ειδικό βάρος (25°C) 0,930–0,970.

23. «Αιθέριο Έλαιο Αρκεύθου» (Juniper Oil) χαρακτηρίζεται το πτητικό αιθέριο έλαιο, που λαμβάνεται με απόσταξη με υδρατμούς των ξερών ώριμων καρπών του Juniperus Communis L και Juniperus Communis Var Depressa Pursh.
Αυτό πρέπει να έχει ειδικό βάρος (25°C) 0,854–0,879, δείκτη διαθλ. (20°C) 1,4740–1,840 και οπτική στροφή (10 cm, 25°C) 0° ώς -15°.

24. «Αιθέριο Έλαιο Λεμονιών» (Lemon Oil) χαρακτηρίζεται το πτητικό έλαιο που λαμβάνεται με έκθλιψη (χωρίς θέρμανση) των νωπών χαρπικών φλοιών του φυτού Citrus Limon (Linne) Burmann F με ή χωρίς προηγούμενο διαχωρισμό του σαρκώματος. Αυτό πρέπει να έχει ειδικό βάρος (25°C) 0,849–0,855, δείκτη διαθλ. (20°C) 1,4740–1,4755 και οπτική στροφή (10 cm, 25°C) +57° ώς +65,5°.

25. «Αιθέριο Έλαιο Λιμετείας» (Lime Oil) χαρακτηρίζεται το αιθέριο έλαιο που λαμβάνεται με πίεση του φλοιού του Citrus Medica Linne Var Acida Brandis (Limetta).
Αυτό πρέπει να έχει ειδικό βάρος (25°C) 0,868–0,879 δείκτη διαθλ. (20°C) 1,4768–1,4798 και οπτική στροφή (10 cm, 25°C) + 40° ώς +46°.

26. «Αιθέριο Έλαιο Μοσχομάχερ» (Mace Oil) χαρακτηρίζεται το προϊόν που λαμβάνεται με απόσταξη αποξεραμένων επιχιτωνίων μοσχοκάρυδων. Αυτό πρέπει να έχει ειδικό βάρος (25°C) 0,890–0,930 και οπτική στροφή (10 cm, 25°C) + 10° ώς +22°.

27. «Αιθέριο Έλαιο Ρίγανης» (Origanum Oil) χαρακτηρίζεται το προϊόν που λαμβάνεται με απόσταξη της ανθισμένης πόας Origanum Niljare L.

27. α. «Αιθέριο Έλαιο Ματζουράνας» (Sweet Marjoram Oil) χαρακτηρίζεται το προϊόν που λαμβάνεται με απόσταξη μεθ' υδρατμών του φυτού Majorana Hortensis Moench.
Αυτό πρέπει να έχει ειδικό βάρος (25°C) 0,890–0,916, δείκτη διαθλ. (20°C) 1,465–1,485 και οπτική στροφή (10 cm, 25°C) +5 ώς +32°.

28. «Αιθέριο Έλαιο Σιναπιού» (Volatile Oil of Mustard) χαρακτηρίζεται το έλαιο που λαμβάνεται με διαβροχή με νερό και στη συνέχεια απόσταξη των ξηρών (απαλλαγμένων του μη πτητικού ελαίου) ώριμων σπερμάτων του φυτού Brassica Nigra (L) Kock ή του Brassica Juncea L.
Αυτό πρέπει να έχει ειδικό βάρος (25°C 1,013–1,020, δείκτη

διαθλ. (20°C) 1,5275–1,5310.

29. «Αιθέριο Έλαιο Μυρκίας» (Myrcia Oil) γνωστό και ως Bay oil χαρακτηρίζεται το πτητικό αιθέριο έλαιο που λαμβάνεται με απόσταξη των φύλλων του Pimenta Racemosa (Miller) Moore (Pimenta Acris Wight).
Αυτό πρέπει να έχει ειδικό βάρος (25°C) 0,950–0,990, δείκτη διαθλ. (20°C) 1,5070–1,5160 και οπτική στροφή (10 cm, 25°C) -3°.

30. «Αιθέριο Έλαιο Μοσχοκάρυδου» (Myristica Oil ή Nutmeg Oil) χαρακτηρίζεται το αιθέριο έλαιο που λαμβάνεται με απόσταξη με υδρατμούς των ξερών ώριμων απαλλαγμένων σπερματικών μανδύων σπερμάτων του Myristica Fragrans Houtt.
Αυτό που προέρχεται από τις Ανατολικές Ινδίες πρέπει να έχει ειδικό βάρος (25°C) 0,880–0,910, δείκτη διαθλ. (20°C) 1,4740–1,4880 και οπτική στροφή (10 cm, 25°C) +10° ώς 30°. Αυτό που προέρχεται από τις Δυτικές Ινδίες πρέπει να έχει ειδικό βάρος (25°C) 0,854–0,880, δείκτη διαθλ. (20°C) 1,4690–1,4760 και οπτική στροφή (10 cm, 25°C) +30° ώς +50°.

31. «Αιθέριο Έλαιο Μυρτιάς» (Μυρσίνης, Myrtle Oil) χαρακτηρίζεται το πτητικό αιθέριο έλαιο που λαμβάνεται από τα φύλλα, άνθη και κλάδους του Myrtus Communis L. Αυτό πρέπει να έχει ειδικό βάρος (25°C) 0,880–0,930.

32. «Αιθέριο Έλαιο Πορτοκαλιών» (Orange Oil, Sweet) χαρακτηρίζεται το προϊόν που λαμβάνεται με έκθλιψη ή απόσταξη από το περικάρπιο ώριμων πορτοκαλιών του φυτού Citrus Sinensis L.
Αυτό πρέπει να έχει ειδικό βάρος (25°C) 0,842–0,846, δείκτη διαθλ. (20°C 1,4723–1,4737 και οπτική στροφή (10 cm, 25°C) +94° ώς +99°.

33. «Αιθέριο Έλαιο Πετροσέλινου» (Μαϊντανού, Parsley Seed Oil) χαρακτηρίζεται το αιθέριο έλαιο που λαμβάνεται με απόσταξη των ξερών ώριμων καρπών του Petroselinum Sativum Hoffman.
Αυτό πρέπει να έχει ειδικό βάρος (25°C) 1,043–1,100, δείκτη διαθλ. (20°C) 1,480–1,528 και οπτική στροφή (10 cm, 25°C) -4° ώς -10°.

34. «Αιθέριο Έλαιο Μέντας» (Peppermint Oil) χαρακτηρίζεται το πτητικό αιθέριο έλαιο που λαμβάνεται με απόσταξη με υδρατμούς των νωπών πάνω από το έδαφος, μερών του φυτού Menta Piperita L και εξευγενίζεται με απόσταξη χωρίς απομάκρυνση της περιεχομένης μινθόλης. Αυτό πρέπει να έχει ειδικό βάρος (25°C 0,896–0,908, δείκτη διαθλ. (20°C) 1,4590–1,4650 και οπτική στροφή (10 cm, 25°C) -18° ώς -32° και να περιέχει μινθόλη σε ποσοστό 50% τουλάχιστον.

35. «Αιθέριο Έλαιο Φασκομηλιάς» (Sage Oil) χαρακτηρίζεται το αιθέριο έλαιο που λαμβάνεται με απόσταξη των φύλλων του φυτού Salvia Officinalis L (κν. φασκομηλιά). Αυτό πρέπει να έχει ειδικό βάρος (25°C) 0,913–0,936, δείκτη διαθλ. (20°C 1,4575–1,4690 και οπτική στροφή (10 cm, 25°C) +1° ώς +26°.

36. «Αιθέριο Έλαιο Σασσάφρας» (Sassafras Oil) χαρακτηρίζεται το προϊόν που λαμβάνεται από την ρίζα του φυτού Sassafras Albidum (Nuttal) Nees με απόσταξη με υδρατμούς.
Αυτό πρέπει να έχει ειδικό βάρος (25°C) 1,065–1,077, δείκτη διαθλ. (20°C) 1,5250–1,550 και οπτική στροφή (10 cm, 25°C) +2° ώς -14°.

37. «Αιθέριο Έλαιο Θύμβρας» (Oil of Savory) χαρακτηρίζεται το προϊόν που λαμβάνεται από το φυτό Satureia Hortensis L με απόσταξη. Αυτό πρέπει να έχει ειδικό βάρος (25°C) 0,896–0,960° και οπτική στροφή (10 cm, 25°C) +0°,4'.

38. «Αιθέριο Έλαιο Δυόσμου» (Spear mind Oil) χαρακτηρίζεται το αιθέριο έλαιο που λαμβάνεται με απόσταξη των νωπών, πάνω από το έδαφος μερών του ανθισμένου φυτού Mentha spicata L.
Αυτό πρέπει να έχει ειδικό βάρος (25°C) 0,917–0,934, δείκτη διαθλ. (20°C) 1,4840–1,4910 και οπτική στροφή (10 cm, 25°C) -48° ώς -59°.

39. «Αιθέριο Έλαιο Αστεροειδούς Ανίσου» (Star Anise Oil ή Star Anissed Oil) χαρακτηρίζεται το πτητικό αιθέριο έλαιο που λαμβάνεται με απόσταξη των αστεροειδών καρπών του φυτού Illicium verum Hook. Αυτό πρέπει να έχει ειδικό βάρος (25°C) 0,978–0,988, δείκτη διαθλ. (20°C) 1,5530–1,5600 και οπτική στροφή (10 cm, 25°C) -2° ώς +1°.

40. «Αιθέριο Έλαιο Βετούλης» (κν. σημίδα) (Sweet Birch Oil ή Betula Oil) χαρακτηρίζεται το προϊόν που λαμβάνεται με διαβροχή των φλοιών και των κλάδων του φυτού Betula Lenta L και στη συνέχεια απόσταξη με υδρατμούς.
Αυτό πρέπει να έχει ειδικό βάρος (25°C) 1,176–1,182 και δείκτη διαθλ. (20°C) 1,5350–1,5380.

41. «Αιθέριο Έλαιο Μανταρινιών» (Tangerine or Mandarin Oil) χαρακτηρίζεται το αιθέριο έλαιο που λαμβάνεται με έκθλιψη ή απόσταξη του περικάρπιου του Citrus Madurensis Loureiro (C. Nobilis Andrews).
Αυτό πρέπει να έχει ειδικό βάρος (25°C) 0,850–0,860, δείκτη διαθλ. (20°C) 1,475–1,478 και οπτική στροφή (10 cm, 25°C) +65° ώς +75°.

42. «Αιθέριο Έλαιο Αψινθίου» (Tarragon Oil) χαρακτηρίζεται το αιθέριο Έλαιο που λαμβάνεται με απόσταξη της πόας Artemisia Absentium κν. αψιθιά.
Αυτό πρέπει να έχει ειδικό βάρος (25°C) 0,900–0,960, δείκτη διαθλ. (20°C) 1,5028–1,516 και οπτική στροφή (10 cm, 25°C) +2° ώς +9°.

43. «Αιθέριο Έλαιο Θυμαριού» (Thyme Oil) χαρακτηρίζεται το αιθέριο έλαιο που λαμβάνεται με απόσταξη του Thymus Vulgaris L.
Αυτό πρέπει να έχει ειδικό βάρος (25°C) 0,894–0,930, δείκτη διαθλ. (20°C) 1,4765–1,5100 και οπτική στροφή (10 cm, 25°C) -4°.

44. «Αιθέριο Έλαιο Γωλθερίας» (Wintergreen Oil or Gaultheria Oil) χαρακτηρίζεται το αιθέριο έλαιο που λαμβάνεται με διαβροχή και στη συνέχεια απόσταξη με υδρατμούς των φύλλων του φυτού Gaultheria Procubens L.
Αυτό πρέπει να έχει ειδικό βάρος (25°C) 1,176–1,182 δείκτη διαθλ. (20°C) 1,5350–1,5380 και οπτική στροφή (10 cm, 25°C) -1,5°.

45. «Ροδέλαιο» (Attar or Otto of Rose) χαρακτηρίζεται το αιθέριο έλαιο που προέρχεται από ροδοπέταλλα του Rosa Damascena Mill, R. Centi Folia L or R. Moschatta Herrm.
Αυτό πρέπει να έχει ειδικό βάρος (20°C) 0,830–0,870, δείκτη διαθλ. (20°C) 1,452–1,464 και οπτική στροφή (10 cm, 25°C) από -1° έως -4°.

46. «Αιθέριο Έλαιο ρίζας Αγγελικής» (Angelica Root Oil) χαρακτηρίζεται το αιθέριο έλαιο που λαμβάνεται με απόσταξη της ξερής ρίζας του φυτού Angelica Archangelica L (Archangelica Officinalis Hoffman).

47. «Αιθέριο Έλαιο Μαστίχας» (Mastic Oil) χαρακτηρίζεται το προϊόν που λαμβάνεται με απόσταξη μαστίχας.

48. «Αιθέριο Έλαιο Βαλεριάνας» (Valerian Oil) χαρακτηρίζεται το αιθέριο έλαιο που λαμβάνεται με απόσταξη της ξερής ρίζας του φυτού Valeriana Officinalis L.

49. «Αιθέριο Έλαιο ανθέων Νερατζιάς» (Orange Flower Oil or Neroli Oil) χαρακτηρίζεται το αιθέριο έλαιο που λαμβάνεται με απόσταξη νωπών ανθέων του φυτού Citrus Aurantium L.

## Άρθρο 46

### Φυσικά Εκχυλίσματα

1. «Φυσικό Εκχύλισμα Βανίλλιας» (Vanilla Extract) χαρακτηρίζεται το εκχύλισμα μέσα σε ενυδατωμένη αιθανόλη 35%, το οποίο περιέχει ανά λίτρο τα διαλυτά συστατικά 100 γραμμαρίων κυάμου βανίλλιας. Οι όροι «διπλό», «τριπλό», κ.λπ, χρησιμοποιούνται για το συμπυκνωμένο εκχύλισμα με περιεκτικότητα αντίστοιχα διπλάσια, τριπλάσια κ.λπ, σε διαλυτά συστατικά βανίλλιας.
Απαγορεύεται η διάθεση στην κατανάλωση βανιλλοζάχαρης (Sucre Vanilla) καθώς και οποιουδήποτε σκευάσματος ζαχάρου αρωματισμένου με εχχύλισμα βανίλλιας ή με βανιλλίνη ή αιθυλοβανιλλίνη και επιτρέπεται μόνον η προσφορά αμιγούς βανιλλίνης που δεν περιέχει προσμίξεις άλλων ουσιών έστω και αβλαβών.

2. «Φυσικό Εχχύλισμα Ζιγγίβερης» (Ginger Extract) χαρακτηρίζεται το προϊόν που λαμβάνεται με εκχύλιση ζιγγίβερης με πενταπλάσια ποσότητα αλκοόλης.

3. «Φυσικό Άρωμα Λεμονιού» ή «Φυσικό Εκχύλισμα Λεμονιού» (Lemon Extract) χαρακτηρίζεται το προϊόν της απευθείας εκχύλισης με αλκοόλη φλοιδας λεμονιού ή του αντίστοιχου αιθέριου ελαίου περιεκτικότητας 5%.

4. «Φυσικό Άρωμα Πορτοκαλιών» ή «Φυσικό Εκχύλισμα Πορτοκαλιών» (Orange Extract) χαρακτηρίζεται το προϊόν της απ' ευθείας εκχύλισης με αλκοόλη, της φλούδας πορτοκαλιού ή του αντίστοιχου αιθέριου ελαίου, περιεκτικότητας 5%.

5. «Φυσικό Άρωμα Κίτρου» (Citron Extract), «Φυσικό Άρωμα Φράπας» (Grapefruit Extract) κ.λπ χαρακτηρίζονται τα υδατοαλκοολικά διαλύματα, τα οποία περιέχουν το αντίστοιχο αιθέριο έλαιο σε ποσοστό τουλάχιστον 5% και παρασκευάζονται από τις αντίστοιχες φλούδες ή τα αιθέρια έλαια, όπως περιγράφεται στις παραγράφους 3 και 4.

6. «Φυσικό Άρωμα... (είδος εσπεριδοειδών) χωρίς Τερπένια» (Terpeneless Lemon κ.λπ Extract) χαρακτηρίζονται τα εκχυλίσματα που

περιγράφονται αντίστοιχα στις παραγράφους 3, 4 και 5, από τα οποία με κατάλληλη μέθοδο (π.χ. κατεργασία με αλκοόλη) έχουν απομακρυνθεί τα τερπενικά σώματα.

7. «Φυσικό Άρωμα (ή Εχχύλισμα) Σέλινου» (Celery Seed Extract) χαρακτηρίζεται το προϊόν περιεχτικότητας τουλάχιστον 0,3% σε αιθέριο έλαιο που λαμβάνεται με εχχύλιση των σπόρων σέλινου απ' ευθείας ή από το αντίστοιχο αιθέριο έλαιο.
8. «Φυσικό Άρωμα (ή Εχχύλισμα) Μέντας» (Peppermit Extract) χαρακτηρίζεται το προϊόν περιεχτικότητας τουλάχιστον 3% σε αιθέριο έλαιο, που λαμβάνεται με εχχύλιση απ' ευθείας της μέντας ή από το αντίστοιχο αιθέριο έλαιο.
9. «Φυσικό Άρωμα (ή Εχχύλισμα) Δυόσμου» (Spearmint Extract) χαρακτηρίζεται το προϊόν περιεχτικότητας τουλάχιστον 3% σε αιθέριο έλαιο που λαμβάνεται απ' ευθείας από δυόσμο ή από το αιθέριο έλαιό του.
10. «Φυσικό Άρωμα (ή Εχχύλισμα) Ρίγανης» (Origanum Extract) χαρακτηρίζεται το προϊόν περιεχτικότητας τουλάχιστον 1% σε αιθέριο έλαιο που λαμβάνεται είτε με απ' ευθείας εχχύλιση είτε από το αντίστοιχο αιθέριο έλαιο.
11. «Φυσικό Άρωμα (ή Εχχύλισμα) Θυμαριού» (Thyme Extract) χαρακτηρίζεται το προϊόν περιεχτικότητας τουλάχιστον 0,2% σε αιθέριο έλαιο, που λαμβάνεται είτε με απ' ευθείας εχχύλιση είτε από το αντίστοιχο αιθέριο έλαιο.
12. «Φυσικό Άρωμα (ή Εχχύλισμα) Θύμβρας» (Savory Extract) χαρακτηρίζεται το προϊόν περιεχτικότητας τουλάχιστον 0,35% σε αιθέριο έλαιο, που λαμβάνεται είτε με απ' ευθείας εχχύλιση είτε από το αντίστοιχο αιθέριο έλαιο.
13. «Φυσικό Άρωμα (ή Εχχύλισμα) Βασιλικού» (Sweet Basil Extract) χαρακτηρίζεται το προϊόν περιεχτικότητας τουλάχιστον 0,1% σε αιθέριο έλαιο που λαμβάνεται είτε με απ' ευθείας εχχύλιση είτε από το αντίστοιχο αιθέριο έλαιο.
14. «Φυσικό Άρωμα (ή Εχχύλισμα) Ρόδου» ή «Ροδόνερο» ή «Ροδόσταγμα» (Rose Extract ή Rose Water) χαρακτηρίζεται το προϊόν περιεχτικότητας τουλάχιστον 0,4% σε ροδέλαιο που λαμβάνεται είτε με απ' ευθείας εχχύλιση ροδοπετάλλων είτε από το αντίστοιχο αιθέριο έλαιο.
15. «Ανθόνερο» χαρακτηρίζεται το αντίστοιχο προς το εχχύλισμα ρόδου απόσταγμα των ανθέων του φυτού Citrus Aurantium L.
16. «Φυσικό Άρωμα Αστεροειδούς Ανίσου» (Star Anice Extract) χαρακτηρίζεται το, με περιεχτικότητα τουλάχιστον 3%, διάλυμα του αντίστοιχου αιθέριου ελαίου σε ενυδατωμένη αλκοόλη.
17. «Φυσικό Άρωμα Γλυκάνισου» (Anise Extract) χαρακτηρίζεται το, με περιεχτικότητα τουλάχιστον 3%, διάλυμα του αντίστοιχου αιθέριου ελαίου σε ενυδατωμένη αλκοόλη.
18. «Φυσικό Άρωμα Κανέλλας» (Cinnamon Extract) και «Φυσικό Άρωμα Κασσίας» (Cassia Extract) χαρακτηρίζεται τα, με περιεχτικότητα τουλάχιστον 2% διαλύματα των αντιστοίχων αιθερίων ελαίων απαλλαγμένων μολύβδου.
19. «Φυσικό Άρωμα Γαρύφαλλων» (Clove Extract) χαρακτηρίζεται το, με περιεχτικότητα 2% τουλάχιστον, διάλυμα του αντίστοιχου αιθέριου ελαίου.
20. «Φυσικό Άρωμα Πικραμύγδαλου» (Bitter ALmond Extract) χαρακτηρίζεται το, με περιεχτικότητα τουλάχιστον 1% διάλυμα του αντίστοιχου αιθέριου ελαίου απαλλαγμένου υδροκυανίου.
21. «Φυσικό Άρωμα Γωλθερίας» (Wintergreen Extract) χαρακτηρίζεται το, με περιεχτικότητα τουλάχιστον 3% διάλυμα του αντίστοιχου αιθέριου ελαίου.
22. «Φυσικό Άρωμα Μοσχοκάρυδου» (Nutmeg Extract) χαρακτηρίζεται το, με περιεχτικότητα τουλάχιστον 2%, διάλυμα του αντίστοιχου αιθέριου ελαίου.
23. «Καθαρός Οπός Γλυκύρριζας» χαρακτηρίζεται το προϊόν που λαμβάνεται με εχχύλιση, ολική ή μερική, των διαλυτών ουσιών που περιέχονται στη ρίζα και τον κορμό του φυτού Glycyrriza Glabra. Αυτό δεν πρέπει να περιέχει περισσότερο από 15% νερό.
24. «Εχχύλισμα Σαπωναρίας» (ή στρουθίου) χαρακτηρίζεται το προϊόν που λαμβάνεται με εχχύλιση του ριζώματος του φυτού Saponaria Officinalis (χν. τσουένι).

## ΚΕΦΑΛΑΙΟ V

## ΚΑΦΕΣ - ΤΣΑΪ - ΚΑΚΑΟ ΚΑΙ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΤΟΥ



### Άρθρο 47

### Άφρυχτος χαφές

1. «Άφρυχτος Καφές» χαρακτηρίζονται τα απαλλαγμένα κελύφους σπέρματα των δέντρων COFFEA ARABICA, COFFEA ROBUSTA, COFFEA LIBERICA ή άλλων ομοειδών χαφεόδεντρων.
2. Ο άφρυχτος χαφές πρέπει να πληροί τους εξής όρους:
   α) Η υγρασία και οι πτητικές στους 105°C ουσίες του δεν επιτρέπεται να είναι πάνω από 12%.
   β) Να παρουσιάζει κόκκους μεστούς, σκληρούς που δύσκολα θρυματίζονται ανάμεσα στα δόντια, λείους, ηχηρούς, με ιδιάζουσα αρωματική οσμή και όχι δριμεία γεύση.
   γ) Να αποτελείται από κόκκους πρακτικά ομοειδείς και ομοιόχρωμους, με συνηθισμένη απόχρωση κυμαινόμενη από αχυροκίτρινη μέχρι φαιοπράσινη. Το σχήμα και το μέγεθός τους να είναι ομοιόμορφα.
   δ) Να μην περιέχει ξένα σώματα (υπολείμματα κελυφών, ξυλάκια, ξυλάλευρο κ.λπ.), που προέρχονται από τη συλλογή ή την επεξεργασία στίλβωσης, σε ποσοστό μεγαλύτερο από 3%, καθώς και λεπτοδιάτρητους (σαν από χαρφίτσα) κόκκους σε ποσοστό όχι πάνω από 20%.
3. Τεμάχια άφρυχτου χαφέ που προέρχονται από πρόσφατη θραύση υγιούς χαφέ και διατηρούν ακόμη τους μορφολογικούς και οργανοληπτικούς χαρακτήρες του άφρυχτου χαφέ, είναι δυνατόν να διατίθενται στην κατανάλωση σαν χαφές κατώτερης ποιότητας με την ονομασία «Άφρυχτος Θραυσμένος Καφές».
4. Άφρυχτος χαφές που περιέχει θραυσμένους, ριχνούς ή εντομότρητους κόκκους σε ποσοστό συνολικά μέχρι 10%, είναι δυνατόν να διατίθεται στην κατανάλωση σαν χαφές κατώτερης ποιότητας.
5. Απαγορεύεται η διάθεση στην κατανάλωση, καθώς και η εισαγωγή με σκοπό τη διάθεση στην κατανάλωση, άφρυχτου χαφέ που περιέχει κόκκους μελανούς ή εντομότρητους, συνολικά πάνω από 10%.
6. Απαγορεύεται η κατανομασία χαφέ με όνομα χώρας διαφορετικής από τη χώρα προέλευσής του και θεωρείται πράξη παραπλανητική του καταναλωτικού κοινού.
7. Απαγορεύεται η πώληση ή η διάθεση προς πώληση χαφέ, ο οποίος σε οποιοδήποτε στάδιο της διακίνησης του (συλλογή - μεταφορά - αποθήκευση) έχει υποστεί, από οποιαδήποτε αιτία, τέτοια αλλοίωση, ώστε να είναι αχατάλληλος για χρησιμοποίηση.
8. Απαγορεύεται η αφαίρεση της χαφεΐνης από τον χαφέ σε οποιοδήποτε ποσοστό, εφόσον αυτό δεν δηλώνεται ευχρινώς στη συσκευασία.
9. Απαγορεύεται η κατεργασία του άφρυχτου χαφέ με αλκάλια, αλκαλικές γαίες, ανθρακικά και αμμωνιακά άλατα, θειώδες οξύ και άλατά του.
10. Απαγορεύεται ο χρωματισμός του άφρυχτου χαφέ και κάθε προϊόντος που παράγεται από αυτόν με οποιαδήποτε χρωστική, έστω και αβλαβή. Η πράξη αυτή θεωρείται νοθεία.
11. Απαγορεύεται η ανάμιξη αλλοιωμένου χαφέ με κανονικό σε οποιοδήποτε ποσοστό. Η πράξη αυτή θεωρείται νοθεία.
12. Απαγορεύεται και θεωρείται νοθεία, η προσθήκη διαλυτών υλών με σκοπό την επιβάρυνση του χαφέ, καθώς και η διόγκωσή του με νερό ή υδρατμούς.

Άρθρο 48

Καφές χωρίς Καφεΐνη

1. Με την ονομασία «Καφές χωρίς Καφεΐνη» (αποχαφεϊνωμένος, DE-CAFFEINE) χαρακτηρίζεται ο άφρυκτος καφές, απ' τον οποίο, με ειδική επεξεργασία έχει αφαιρεθεί σχεδόν πλήρως η καφεΐνη.
2. Ο καφές χωρίς καφεΐνη δεν επιτρέπεται να περιέχει καφεΐνη σε ποσοστό πάνω από 0,2% και η υγρασία και οι πτητικές σε 105°C ουσίες του δεν επιτρέπεται να είναι πάνω από 8%.
3. Η περιεκτικότητα σε υδατοδιαλυτές ύλες πρέπει να ανέρχεται σε 20% τουλάχιστο.
4. Απαγορεύεται η διαφήμιση του καφέ χωρίς καφεΐνη με τις φράσεις «μη δηλητηριώδης» ή «ελεύθερος δηλητηρίου» ή και άλλες, συναφείς προς αυτές παραπλανητικές φράσεις.
5. Απαγορεύεται η παρουσία στον καφέ αυτόν δηλητηριωδών μετάλλων, όπως ψευδάργυρος, μόλυβδος, χαλκός, υδράργυρος κ.λπ. καθώς και ίχνη ακόμη του εχχυλιστικού μέσου που χρησιμοποιήθηκε για την αφαίρεση της καφεΐνης.

Άρθρο 49

Φρυγμένος Καφές

1. «Φρυγμένος Καφές» χαρακτηρίζεται ο άφρυκτος καφές που έχει υποστεί φρύξη σε θερμοκρασία 200°C ως 250°C και κατά τέτοιο τρόπο, ώστε το τελικό προϊόν να έχει το χαρακτηριστικό ιδιάζον άρωμα και γεύση.
2. Η υγρασία και οι πτητικές σε 105°C ουσίες του δεν επιτρέπεται να είναι ανώτερες του 5%.
3. Απαγορεύεται η επίχριση του φρυγμένου καφέ με ζάχαρη, ζαχαρώδη προϊόντα, ρητινώδεις ύλες, λίπη και έλαια, ταννίνη και βόρακα.
4. Απαγορεύεται η πώληση φρυγμένου καφέ, που έχει ολικά ή μερικά απωλέσει, λόγω απανθράκωσης, τις χαρακτηριστικές οργανοληπτικές του ιδιότητες.
5. Απαγορεύεται η ανάμιξη φρυγμένου καφέ μερικά ή ολικά απανθρακωμένου με κανονικό.

Άρθρο 50

Αλεσμένος Καφές

1. «Αλεσμένος Καφές» χαρακτηρίζεται το προϊόν που λαμβάνεται με τέλεια άλεση του φρυγμένου καφέ.
2. Η περιεκτικότητα του αλεσμένου καφέ σε ανόργανες ύλες (τέφρα) πρέπει να είναι πάνω από 5,5%, και η υγρασία και οι πτητικές σε 105°C ουσίες του δεν επιτρέπεται να είναι πάνω από 5%.
3. Η περιεκτικότητα του αλεσμένου καφέ σε υδατοδιαλυτές ύλες δεν πρέπει να είναι μικρότερη απο 23%.
4. Απαγορεύεται η πώληση αλεσμένου καφέ, ο οποίος έχει αναμιχθεί με οποιαδήποτε άλλη ύλη, καθώς και η ανάμιξη αλεσμένου καφέ με αποχαφεϊνωμένο ή με καφέ, απ' τον οποίο έχουν αφαιρεθεί ολικά ή μερικά οι υδατοδιαλυτές ύλες.
5. Το ποτό «καφές» που παρασκευάζεται από τον αλεσμένο καφέ με την προσθήκη νερού, δεν πρέπει να περιέχει άλλες ουσίες εκτός από τη ζάχαρη.
6. Η χύμα πώληση αλεσμένου καφέ επιτρέπεται να γίνεται μόνον στα καφεκοπτεία.
(Η παράγραφος έχει ανασταλεί επ' αόριστο με την 261/77 Απόφ. ΑΧΣ) (ΦΕΚ 155/77 τ.Β').

Άρθρο 51

Εκχυλίσματα Καφέ (Στιγμιαίος Καφές)

Οι παράγραφοι 1, 2 και 4 καταργούνται με το αριθ. 510/83 Π. Δ/μα (ΦΕΚ 195/83 τ.Α').
3. Τα εκχυλίσματα καφέ πρέπει να παρασκευάζονται από καφέ που πληροί τους όρους που καθορίζονται από το άρθρο αυτό, και η περιεκτικότητά τους σε καφεΐνη να μην είναι κατώτερη από 2,5% υπολογιζομένη επί ξηρού.(1)
5. Τα εκχυλίσματα καφέ, αποχαφεϊνωμένα ή μη πρέπει να διαλύονται πλήρως στο νερό, σε ποσοστό 10%, χωρίς να αφήνουν ίζημα και να μην εμφανίζουν αιωρήματα ή επιπλέοντα σώματα οποιουδήποτε είδους.

) Απόφ. ΑΧΣ 885/72, ΦΕΚ 397/72 τ. Β'.

Άρθρο 52

Αναπληρώματα Καφέ

1. Με την ονομασία «Αναπληρώματα Καφέ» χαρακτηρίζονται προϊόντα που παρασκευάζονται με φρύξη και άλεση διαφόρων υλών φυτικής προέλευσης και μάλιστα κόκκων αμυλωδών ή μη, όπως κιχώριο, σύκα, αμύγδαλα, σπέρματα ηλιοτρόπιου, σιτάρι, σίκαλη, ρεβύθια, κριθάρι, κ.λπ.
2. Απαγορεύεται η διαφήμιση των αναπληρωμάτων του καφέ με λέξεις ή φράσεις, οι οποίες περιέχουν τη ρίζα της λέξης «καφές» ή υπενθυμίζουν τον καφέ και οδηγούν σε παραπλάνηση τού καταναλωτικού κοινού, όπως «Συχοκαφές», «Καφεόλ» κ.λπ.
3. Επιτρέπεται η διάθεση στην κατανάλωση, αποκλειστικά σε συσκευασία και μέχρι καθαρού βάρους 500 γραμμαρίων, μιγμάτων αναπληρωμάτων καφέ (μεταξύ τους). Τα συστατικά των μιγμάτων πρέπει να αναγράφονται στη συσκευασία.
4. Η επισήμανση των μιγμάτων αναπληρωμάτων καφέ πρέπει να αποκλείει κάθε σύγχυση για την ακριβή ταυτότητα του είδους με τήρηση όσων ορίζονται στην παράγραφο 2 παραπάνω, καθώς και των γενικών διατάξεων για επισήμανση και διαφήμιση των τροφίμων, ιδιαίτερα των παραγράφων 2 και 3 του άρθρου 10 του Κ. Τροφίμων.(1)
5. Τα αναπληρώματα καφέ δεν επιτρέπεται να διατίθενται στην κατανάλωση χύμα, παρά μόνον σε συσκευασία σε κουτιά ή άλλη πρακτικά στεγανή συσκευασία, στην οποία θα δηλώνεται σαφώς το περιεχόμενο είδος και τα λοιπά στοιχεία, σύμφωνα με τις διατάξεις του άρθρου 11.

Άρθρο 53

Εξέταση του Καφέ

1. Η εξέταση του καφέ και των αναπληρωμάτων του, εκτός από τη διαδικασία του Κεφαλαίου 1 «Γενικές Διατάξεις» του παρόντα Κώδικα, περιλαμβάνει ειδικότερα:
α) την μακροσκοπική εξέταση,
β) την οργανοληπτική εξέταση,
γ) την μικροσκοπική εξέταση, σε περίπτωση αλεσμένου προϊόντος,
δ) την χημική εξέταση, η οποία περιλαμβάνει:
I. τον προσδιορισμό υγρασίας και πτητικών ουσιών στους 105°C,
II. τον προσδιορισμό της τέφρας,
III. την ανίχνευση δεψικών υλών κατά TILLMANS,
IV. την ανίχνευση αμυλωδών ουσιών κατά TILLMANS,
V. τον προσδιορισμό ζαχαρούχων υλών,
VI. την ανίχνευση ξυλωδών ουσιών ή άλλων ξένων προς τον καφέ ουσιών,
VII. τον προσδιορισμό καφεΐνης κατά FENDLERSTUBER, ο οποίος εκτελείται σε περίπτωση δειγμάτων αποκαφεϊνωμένου καφέ ή υπόνοιας αποκαφεΐνωσης του καφέ.

## ΠΡΟΕΔΡΙΚΟ ΔΙΑΤΑΓΜΑ ΑΡΙΘ. 510
## ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΑ ΕΚΧΥΛΙΣΜΑΤΑ ΚΑΦΕ ΚΑΙ ΕΚΧΥΛΙΣΜΑΤΑ ΚΙΧΩΡΙΟΥ ΣΕ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗ ΠΡΟΣ ΤΗΝ ΟΔΗΓΙΑ 77/436/ΕΟΚ & 79/1006/ΕΟΚ

Ο ΠΡΟΕΔΡΟΣ
ΤΗΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑΣ

Έχοντας υπόψη:
1. Τις διατάξεις του άρθρου 4 παρ. 1 του Ν. 1338/83 «περί εφαρμογής του κοινοτικού δικαίου» (ΦΕΚ 34/τ.Α/17.3.1983).
2. Τις διατάξεις του άρθρου 2 του Ν. 945/79 «περί κυρώσεως της Συνθήκης Προσχωρήσεως της Ελλάδος εις την Ευρωπαϊκήν Οικονομική Κοινότητα και την Ευρωπαϊκή Κοινότητα Ατομικής Ενεργείας ως και της συμφωνίας περί προσχωρήσεως της Ελλάδος εις την Ευρωπαϊκήν Κοινότητα Άνθρακος και Χάλυβος».
3. Τις διατάξεις του άρθρου 3 του Ν. 1104/80 «περί εκπροσωπήσεως της Ελλάδος στις Ευρωπαϊκές Κοινότητες, ιδρύσεως Διπλωματικών και Προξενικών Αρχών και ρυθμίσεως άλλων συναφών οργανωτικών θεμάτων» (ΦΕΚ 298/τ.Α/29.12.80) σε συνδυασμό με την παράγραφο 2 του άρθρου 3 του Π.Δ. 574/1982 «Ανακατανομή των αρμοδιοτήτων των Υπουργείων» (ΦΕΚ 104/τ.Α/30.8.82).
4. Τις γνωμοδοτήσεις του Συμβουλίου της Επικρατείας με αριθμούς 1123/81 και 590/83 μετά από πρόταση των Υπουργών Εθνικής Οικονομίας, Οικονομικών, Γεωργίας, Εμπορίου, Υγείας και Προνοίας.

(1) Απόφ. ΑΧΣ 2567/79 ΦΕΚ 230/80 τ.Β', Αντικατάσταση παρ. 3 και 4.

Αποφασίζουμε

Άρθρο 1

Σκοπός

Σκοπός του Διατάγματος αυτού είναι η προσαρμογή της Ελληνικής νομοθεσίας που αφορά τα εχχυλίσματα καφέ και εχχυλίσματα κιχωρίου σε συμμόρφωση προς τις Οδηγίες 77/436/ΕΟΚ ειδ. έκδοση 03/018 σελ. 195 και 79/1066/ΕΟΚ της 13.11.1979 ειδ. εκδόσεως 13/009/σελ. 40.

Άρθρο 2

Έννοιες - Ορισμοί

1. Εκχυλίσματα καφέ χαρακτηρίζονται τα προϊόντα οποιασδήποτε συμπύκνωσης που λαμβάνονται από εκχύλιση φρυγμένου καφέ, χρησιμοποιώντας αποκλειστικά νερό ως εκχυλιστικό μέσο και αποκλείοντας κάθε δυνατότητα υδρόλυσης λόγω προσθήκης οξέος ή βάσης, και που περιέχουν τα διαλυτά και αρωματικά συστατικά του καφέ.

Τα προϊόντα αυτά είναι δυνατό επίσης να περιέχουν αδιάλυτα έλαια και ίχνη άλλων αδιαλύτων ουσιών που προέρχονται από τον καφέ και αδιάλυτες ουσίες που δεν προέρχονται από τον καφέ ή το νερό εκχύλισης.

2. Εκχυλίσματα κιχωρίου χαρακτηρίζονται τα προϊόντα οποιασδήποτε συμπυκνώσεως που λαμβάνονται από εκχύλιση φρυγμένου κιχωρίου, χρησιμοποιώντας αποκλειστικά νερό ως εκχυλιστικό μέσο και αποκλείοντας κάθε δυνατότητα υδρόλυσης λόγω προσθήκης οξέος ή βάσης. Κιχώριο είναι το προϊόν σε κόκκους ή σκόνη που προέρχεται από τις ρίζες του CICHORIUM INTYBUS L που δεν χρησιμοποιούνται για την παραγωγή του κιχωρίου WITLOOF. Οι ρίζες αυτές χρησιμοποιούνται μετά από κατάλληλο καθαρισμό, ξήρανση και φρύξη, αυτούσιες ή με προσθήκη μικρών ποσοτήτων βρωσίμων ελαίων ή λιπών ή και ζαχάρων ή/και μελάσσας και είναι δυνατό να περιέχουν ίχνη από αδιάλυτες ουσίες που δεν προέρχονται από το κιχώριο.

Άρθρο 3

Προϋποθέσεις για την κυκλοφορία των προϊόντων

1. Τα προϊόντα του Παραρτήματος φέρονται στην κατανάλωση μόνον εφόσον πληρούν τις διατάξεις αυτού του Διατάγματος.

2. Μίγματα εκχυλισμάτων καφέ και εκχυλισμάτων κιχωρίου και εκχυλίσματα μιγμάτων φρυγμένου καφέ και φρυγμένου κιχωρίου φέρονται στην κατανάλωση μόνον εφόσον είναι σύμφωνα MUTATIS MUTANDIS με ορισμούς του Παραρτήματος και σε περίπτωση που φέρονται στην κατανάλωση σε στερεή ή αλοιφώδη μορφή, είναι σύμφωνα με το άρθρο 5 του Διατάγματος αυτού.

Άρθρο 4

Ποιότητα Πρώτων Υλών

Για την παρασκευή των προϊόντων που αναφέρονται στο Παράρτημα πρέπει να χρησιμοποιούνται μόνο υγιείς, γνήσιες και εμπορεύσιμης ποιότητας πρώτες ύλες.

Άρθρο 5

Συσκευασία

Τα προϊόντα σε στερεή ή αλοιφώδη μορφή που αναφέρονται στο Παράρτημα όταν είναι συσκευασμένα σε αυτοτελείς συσκευασίες βάρους από 25 γραμμάρια μέχρι 10 χιλιόγραμμα, προσφέρονται στο λιανικό εμπόριο μόνο σε συσκευασίες των 50, 100, 200, 250 γραμμαρίων (μόνο για τα μίγματα εκχυλισμάτων καφέ και κιχωρίου καθώς και για τα εκχυλίσματα καφέ που προορίζονται αποκλειστικά για συσκευές αυτόματης διανομής), 300 γραμμαρίων (μόνο για εκχυλίσματα καφέ), 500, 750 γραμμαρίων, 1, 1.5, 2, 2.5, 3 χιλιογράμμων και πολλαπλασίων του χιλιογράμμου.(1).

Άρθρο 6

Χρησιμοποίηση ονομασιών

Οι ονομασίες που περιλαμβάνονται στο Παράρτημα ισχύουν μόνο για τα προϊόντα που αναφέρονται σ' αυτό και πρέπει να χρησιμοποιούνται στο εμπόριο για την περιγραφή τους.

Άρθρο 7

Επισήμανση

1. Το άρθρο 11 του Κώδικα Τροφίμων - Ποτών και Αντικειμένων Κοινής Χρήσης, εφαρμόζεται στην περίπτωση των προϊόντων που καθορίζονται στο Παράρτημα του παρόντος Π. Δ/τος και τα οποία προορίζονται να παραδοθούν ως έχουν στον τελικό καταναλωτή, υπό τους εξής όρους:

α. Η ονομασία πώλησης είναι αυτή που αντιστοιχεί αποκλειστικά στα προϊόντα αυτά, σύμφωνα με το άρθρο 6.

β. Η ονομασία πώλησης μπορεί να συμπληρώνεται με το χαρακτηρισμό «συμπυκνωμένο» για το «Υγρό εκχύλισμα καφέ», εφόσον η περιεκτικότητά του σε ξερή ουσία που προέρχεται από τον καφέ είναι πάνω από 25%, όπως και για το «Υγρό εκχύλισμα κιχωρίου», εφόσον η περιεκτικότητα του σε ξερή ουσία που προέρχεται από το κιχώριο είναι πάνω από 45%.

2. Εκτός από τις ενδείξεις που προβλέπονται στην παράγραφο 3 του άρθρου 11 του Κώδικα Τροφίμων, επί της συσκευασίας πρέπει να αναγράφονται επί πλέον οι ακόλουθες υποχρεωτικές ενδείξεις.

α. «Χωρίς καφεΐνη» για τα προϊόντα που καθορίζονται στην παράγραφο του Παραρτήματος εφόσον η περιεκτικότητα τους σε άνυδρη καφεΐνη δεν υπερβαίνει το 0,3 επί τοις εκατό (0,3%) κατά βάρος της ξερής ουσίας που προέρχεται από τον καφέ.

– β. Για τα προϊόντα «Υγρό εκχύλισμα καφέ» και «Υγρό εκχύλισμα κιχωρίου» του παραρτήματος, οι ενδείξεις «καβουρδισμένο με ζάχαρη» αν το εκχύλισμα λαμβάνεται από πρώτη ύλη καβουρδισμένη με ζάχαρη και «ζαχαρούχο» ή «διατηρημένο με ζάχαρη» ή «με προσθήκη ζάχαρης» αν η ζάχαρη έχει προστεθεί στην πρώτη ύλη μετά το καβούρδισμα. Όταν χρησιμοποιούνται άλλοι τύποι σακχάρων και όχι σακχαρόζη, αντί για την ένδειξη «ζάχαρη» πρέπει να αναγράφεται το όνομά τους.

– γ. Για τα προϊόντα «Εκχύλισμα καφέ με μορφή (υφή) αλοιφώδη «και «Υγρό εκχύλισμα καφέ», η κατώτατη περιεκτικότητα σε ξερή ουσία που προέρχεται από τον καφέ εκφρασμένη επί τοις εκατό του βάρους του τελικού προϊόντος.

– δ. Για τα προϊόντα «Εκχύλισμα κιχωρίου με μορφή (υφή) αλοιφώδη» και «Υγρό εκχύλισμα κιχωρίου», η κατώτατη περιεκτικότητα σε ξερή ουσία που προέρχεται από το κιχώριο εκφρασμένη επί τοις εκατό του βάρους του τελικού προϊόντος.

3. Οι ενδείξεις των εδαφίων (α) και (β) της προηγούμενης παραγράφου αναγράφονται στο ίδιο οπτικό πεδίο με την ονομασία πώλησης, το καθαρό βάρος και τη χρονολογία ελάχιστης διατηρησιμότητας.

4. Η επισήμανση των προϊόντων που καθορίζονται στο Παράρτημα και δεν προορίζονται για τον τελικό καταναλωτή, περιλαμβάνει μόνο τις ακόλουθες υποχρεωτικές ενδείξεις:

– την ονομασία πώλησης σύμφωνα με την παράγραφο 1 εδ. α του παρόντος άρθρου.

– την ποσότητα εκφρασμένη σε μονάδες μάζας ή όγκου, εκτός από την περίπτωση προϊόντων που διατίθενται χύμα.

– ένδειξη που να επιτρέπει την αναγνώριση της παρτίδας.

– το όνομα ή την εμπορική επωνυμία και τη διεύθυνση του παρασκευαστή ή του συσκευαστή, ή ενός πωλητή εγκατεστημένου σε Κράτος μέλος της Ε.Ο.Κ.

Οι παραπάνω ενδείξεις αναγράφονται στη συσκευασία ή σε ετικέττα προσαρτημένη στη συσκευασία ή σε συνοδευτικό έγγραφο(1).

Άρθρο 8

Μέθοδοι Ανάλυσης

Οι αναλύσεις οι αναγκαίες για τον έλεγχο των κριτηρίων που περιλαμβάνονται στο παράρτημα Ι της Οδηγίας της Επιτροπής 79/1066/ΕΟΚ, πραγματοποιείται σύμφωνα με τις μεθόδους που περιγράφονται στο παράρτημα ΙΙ της ίδιας οδηγίας.

Άρθρο 9

Ειδική παρέκλιση

Το Διάταγμα αυτό δεν ισχύει για προϊόντα που προορίζονται για εξαγωγή έξω από την Κοινότητα.

Άρθρο 10

Επηρεαζόμενες – τροποποιούμενες – καταργούμενες Διατάξεις.

Καταργούνται οι παράγραφοι 1,2 και 4 του άρθρου 51 του Κώδικα Τροφίμων (αποφ. 3000/70, ΦΕΚ 677/71/τ. Β').

(1) Απόφ. ΑΧΣ 2020/86, ΦΕΚ 58/87/Β Αντικατάσταση άρθρων 5.7 και 12.

Άρθρο 11

Κυρώσεις

1. Οι παραβάτες του Παρόντος Προεδρικού Διατάγματος διώκονται κατά τις διατάξεις του ισχύοντα Αγορανομικού Κώδικα και τιμωρούνται με τις ποινές που προβλέπονται από τα άρθρα 30 και 31 αυτού ανάλογα με τη περίπτωση.

2. Η ισχύς των διατάξεων του άρθρου αυτού αρχίζει από την δημοσίευση του παρόντος Π.Δ. στην εφημερίδα της Κυβερνήσεως.

Άρθρο 12

Προσαρτάται και αποτελεί αναπόσπαστο μέρος του παρόντος, το Παράρτημα της Οδηγίας 85/573/Ε.Ο.Κ., που το κείμενό του έχει ως ακολούθως.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ

(ΕΚΧΥΛΙΣΜΑΤΑ ΚΑΦΕ ΚΑΙ ΕΚΧΥΛΙΣΜΑΤΑ ΚΙΧΩΡΙΟΥ)

Ονομασίες και Ορισμοί

Ι. Εχχυλίσματα καφέ στα οποία εφαρμόζεται το Διάταγμα αυτό.

α. «Εχχύλισμα καφέ» ή «διαλυτό εκχύλισμα καφέ» ή «διαλυτός καφές» ή «στιγμιαίος καφές».

Το εκχύλισμα καφέ σε σκόνη, σε κόκκους, σε φυλλίδια, σε πλακίδια ή σε οποιαδήποτε άλλη στερεή μορφή, του οποίου η περιεκτικότητα σε ξερή ουσία που προέρχεται από τον καφέ είναι ίση ή ανώτερη κατά βάρος του 95%.

Το προϊόν αυτό περιέχει μόνο τα συστατικά που προέρχονται από τη διαδικασία της εκχύλισής του.

β. «Εχχύλισμα καφέ με μορφή (υφή) αλοιφώδη»

Το εκχύλισμα καφέ με μορφή (υφή) αλοιφώδη, του οποίου η περιεκτικότητα σε ξερή ουσία που προέρχεται από τον καφέ είναι κατά βάρος κατώτερη ή ίση με 85% και ανώτερη ή ίση με 70%.

Το προϊόν αυτό περιέχει μόνο τα συστατικά που προέρχονται από τη διαδικασία της εκχύλισής του.

γ. «Υγρό εκχύλισμα καφέ».

Το εκχύλισμα καφέ σε υγρή κατάσταση, του οποίου η περιεκτικότητα σε ξερή ουσία που προέρχεται από τον καφέ, είναι κατά βάρος κατώτερη, ή ίση με 55% και ανώτερη ή ίση με 15%.

Το προϊόν αυτό περιέχει μόνο τα συστατικά που προέρχονται από τη διαδικασία εκχύλισής του.

Ωστόσο επιτρέπεται να περιέχει βρώσιμα ζάχαρα, καβουρδισμένα ή όχι σε αναλογία που δεν υπερβαίνει το 12% κατά βάρος.

ΙΙ. Εχχύλισμα κιχωρίου στο οποίο εφαρμόζεται το Διάταγμα αυτό.

– α. «Εχχύλισμα κιχωρίου» ή «διαλυτό κιχώριο» ή «στιγμιαίο κιχώριο».

Το εκχύλισμα κιχωρίου σε σκόνη, σε κόκκους, σε φυλλίδια, σε πλακίδια ή σε άλλη στερεή μορφή, του οποίου η περιεκτικότητα σε ξερή ουσία που προέρχεται από το κιχώριο είναι ίση ή ανώτερη με 95% κατά βάρος. Το προϊόν αυτό περιέχει μόνο τα συστατικά που προέρχονται από τη διαδικασία εκχύλισής του. Οι ύλες που δεν προέρχονται από το κιχώριο δεν επιτρέπεται να ξεπερνούν το 1%.

– β. «Εχχύλισμα κιχωρίου» με μορφή (υφή) αλοιφώδη».

Το εκχύλισμα κιχωρίου με μορφή (υφή) αλοιφώδη, του οποίου η περιεκτικότητα σε ξερή ουσία που προέρχεται από το κιχώριο είναι κατά βάρος κατώτερη ή ίση με 85% και ανώτερη ή ίση με 70%.

Το προϊόν αυτό περιέχει μόνο τα συστατικά που προέρχονται από τη διαδικασία εκχύλισής του. Οι ύλες που δεν προέρχονται από το κιχώριο δεν επιτρέπεται να ξεπερνούν το 1%.

– γ. «Υγρό εκχύλισμα κιχωρίου».

Το εκχύλισμα κιχωρίου σε υγρή μορφή, του οποίου η περιεκτικότητα σε ξερή ουσία που προέρχεται από το κιχώριο είναι κατά βάρος κατώτερη από 55% και ανώτερη από 25%.

Το προϊόν αυτό περιέχει μόνο συστατικά που προέρχονται από τη διαδικασία εκχύλισής του.

Ωστόσο μπορεί να περιέχει ζάχαρα σε αναλογία που δεν θα ξεπερνά το 35% κατά βάρος[1].

(1) Αποφ. ΑΧΣ 2020/86, ΦΕΚ 58/87/Β Αντικατάσταση άρθρων 5.7 και 12.

Άρθρο 13

Η ισχύς του παρόντος Προεδρικού Διατάγματος αρχίζει από την 1η Ιανουαρίου 1981 με την επιφύλαξη των διατάξεων του άρθρου 11.

Η δημοσίευση του Διατάγματος ανατίθεται στον Υπουργό Οικονομικών και η εκτέλεσή του στους αρμόδιους Υπουργούς Εθνικής Οικονομίας Οικονομικών, Γεωργίας, Εμπορίου, Υγείας και Προνοίας.

Αθήνα, 17 Δεκεμβρίου 1983

Ο ΠΡΟΕΔΡΟΣ ΤΗΣ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑΣ

**ΚΩΝ/ΝΟΣ ΚΑΡΑΜΑΝΛΗΣ**

ΟΙ ΥΠΟΥΡΓΟΙ

ΕΘΝΙΚΗΣ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑΣ **ΓΕΡ. ΑΡΣΕΝΗΣ**

ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΩΝ **ΙΩΑΝ. ΠΟΤΑΚΗΣ**

ΓΕΩΡΓΙΑΣ **Κ. ΣΗΜΙΤΗΣ**

ΕΜΠΟΡΙΟΥ **Γ. ΜΩΡΑΪΤΗΣ**

ΥΓΕΙΑΣ ΚΑΙ ΠΡΟΝΟΙΑΣ **ΠΑΡ. ΑΥΓΕΡΙΝΟΣ**

Άρθρο 54

Τσάϊ

1. Με την ονομασία «Τσάϊ» (πράσινο ή μαύρο) νοούνται τα φύλλα ή και οφθαλμοί φύλλων που έχουν ξεραθεί και κυλινδρωθεί με διάφορες μεθόδους και σπανιώτερα οι οφθαλμοί ανθέων του τεϊόδεντρου THEA SINENSIS ή THEA ASSAMICA..
2. Το τσάϊ πρέπει να πληροί τους παρακάτω όρους:
   α) Η υγρασία δκαι οι πτητικές στους 105°C ουσίες να μην είναι πάνω από 10%.
   β) Το υδατοδιαλυτό εκχύλισμα να είναι τουλάχιστον 30%.
   γ) Να μη περιέχει φύλλα, οφθαλμούς ή μίσχους άλλων φυτών. Η παρουσία μίσχων των φύλλων του τσαγιού επιτρέπεται, καθόσον αυτοί αποτελούν αναπόσπαστο μέρος των φύλλων του.
   δ) Να μη περιέχει ξένες ανόργανες ή οργανικές ουσίες, που μπορεί να αυξήσουν το βάρος, επιτρεπομένης της προσθήκης φυσικών αρωματικών ουσιών από τις αναφερόμενες στον Κώδικα Τροφίμων. Στη συσκευασία του προϊόντος εκτός από τις άλλες ενδείξεις, που προβλέπονται από τις σχετικές διατάξεις, θα αναγράφεται καθαρά και ευανάγνωστα το είδος της αρωματικής ουσίας π.χ. αρωματισμένο με αιθέριο έλαιο περγαμόντου, με άρωμα λεμόνι κ.λ.π.[2].
   ε) Να μη πωλείται ξεθυμασμένο (εκχυλισμένο) τσάϊ ή τσάϊ ελεύθερο ή φτωχό σε καφεΐνη, σαν πλήρες και κανονικό.
   στ) Να μην πωλείται τσάϊ ορισμένης χώρας προέλευσης σαν τσάϊ άλλης χώρας.
3. Η συσκευασία του τσαγιού, εκτός από τους όρους του άρθρου 9 του Κεφαλαίου Ι «Γενικές Διατάξεις» του παρόντα Κώδικα πρέπει να γίνεται ειδικώτερα ως εξής:
   α) Σε κουτιά ή δοχεία που κλείνουν ερμητικά ή σε άλλη συσκευασία που διασφαλίζει πλήρως το προϊόν από κάθε επίδραση.
   β) Σε περίπτωση χρησιμοποίησης κουτιών ή δοχείων από ξύλο ή χόντρα πλακέ ή ανάλογη ύλη, αυτά πρέπει να έχουν εσωτερική επένδυση, υδατοστεγή και αεροστεγή, από φύλλα κασσιτέρου, αργιλίου ή και κραμάτων των μετάλλων αυτών ή πλαστική ύλη από τις επιτρεπόμενες για την συσκευασία τροφίμων.
4. Στη συσκευασία του τσαγιού εκτός από τα υποχρεωτικά στοιχεία, που προβλέπονται από το άρθρο 11 του Κεφαλαίου Ι (Γενικές Διατάξεις) είναι δυαντόν να αναγράφεται προαιρετικά και ο τρόπος προέλευσης (Κεϋλάνη, Σιάμ, Κίνα κ.λ.π.) [1].
5. Απαγορεύεται η διάθεση στην κατανάλωση ειδών τσαγιού, που έχουν ειδικές φαρμακολογικές δράσεις, καθώς και η διαφήμισή τους, με εξαίρεση όσα έχουν πάρει άδεια από τον ΕΟΦ (ή ΚΕΣΥ) που καθορίζει τους όρους διάθεσης και δήλωσής του.

(1) Αποφ. ΑΧΣ 885/72, ΦΕΚ 397 και 490/72/Β. Τροποποίηση παρ. 4.

(2) Αποφ. ΑΧΣ 2047/83, ΦΕΚ 528/84/Β – Αντικατάσταση του εδαφ. (δ) της παρ. 2.

### Άρθρο 55

### Κακάο και Προϊόντα του

Οι παράγραφοι 1 ως 5 καταργούνται με το 527/83 Π. Δ/γμα (ΦΕΚ 203/83 Α').

6. «Βούτυρο κακάο» χαρακτηρίζεται η λιπαρή ύλη που περιέχεται στους κυάμους του κακάο και λαμβάνεται με μια από τις επιτρεπόμενες επεξεργασίες, σύμφωνα προς το σχετικό άρθρο των Γενικών Διατάξεων (Κεφ. Ι). Αυτό πρέπει να διατίθεται στην κατανάλωση αμιγές.
Απαγορεύεται η προσθήκη κάθε άλλης ξένης λιπαρής ύλης.
Οι φυσικοχημικές σταθερές του πρέπει να βρίσκονται ανάμεσα στα παρακάτω όρια:

| | |
|---|---|
| α) Αριθμός βουτυροδιαθλασιμέτρου σε 40°C | 46-48 |
| β) Αριθμός Ιωδίου κατά WIJS | 34-42 |
| γ) Αριθμός σαπωνοποίησης | 192-202 |
| δ) Σημείο τήξης λιπαρών οξέων | 48°C-53°C |
| ε) Σημείο τήξης λιπαρών ουσιών, ως έχουν | 30°C-35°C |

### Άρθρο 56

### Ειδικές Διατάξεις για όλα τα είδη Κακάο

1. Η υγρασία και οι πτητικές σε 105°C ουσίες του δεν επιτρέπεται να είναι πάνω από 7%.
2. Η τέφρα τους, με εξαίρεση το διαλυτό κακάο, δεν επιτρέπεται να είναι πάνω από 9,5%, υπολογιζόμενη σε ξερό και απολιπασμένο προϊόν και η διαλυτή αλκαλικότητά της, υπολογιζομένη ως $K_2CO_3$ όχι πάνω από 2%.
3. Η τέφρα των διαλυτών ειδών κακάο δεν επιτρέπεται να είναι πάνω από 13,5%, υπολογιζόμενη σε ξερό και απολιπασμένο προϊόν και η διαλυτή αλκαλικότητά της υπολογιζόμενη ως $K_2CO_3$, όχι πάνω από 6,5%.
Οι παράγραφοι 1 και 3 τροποποιούνται ως προς τα ποσοστά τέφρας, υγρασίας και διαλυτής αλκαλικότητας με προσαρμογή προς εκείνα του 527/83 Π. Δ/τος και του παραρτήματός του.
4. Το ποσόν της κυτταρίνης προσδιοριζόμενο κατάτη μέθοδο KONIG MATHA-MULLER δεν επιτρέπεται να είναι πάνω από 9%, υπολογιζόμενο σε απολιπασμένο προϊόν.
5. Απαγορεύεται στα διάφορα είδη κακάο.
   α) Η προσθήκη ξένων αμυλωδών ουσιών γενικά
   β) Η προσθήκη φλοιών απορριμάτων κακάο και κάθε άλλης ξένης προς το κακάο φυτικής ουσίας.
   γ) Η προσθήκη ανοργάνων ή οργανικών ουσιών, με εξαίρεση αυτές που επιτρέπονται στο παρόν άρθρο για την παρασκευή του διαλυτού κακάο, καθώς και όσες περιλαμβάνονται στο Π. Δ/γμα 527/83.
   δ) Η προσθήκη λιπαρής ύλης ξένης προς το βούτυρο του κακάο με σκοπό τη μερική ή ολική αντικατάστασή του.
   ε) Η χρώση με οποιαδήποτε χρωστική, έστω και αβλαβή.

### Άρθρο 57

### Σοκολάτα

1. Τα εδάφια α, β, γ καταργούνται με το Π. Δ/γμα 527/83.
Ο ορισμός έρχεται σε αντίφαση με αυτόν του Π. Δ/τος 527/83 και καταργείται. (1)
   δ) Ο αριθμός Β/τρου στους 40°C για το βούτυρο κακάο, να κυμαίνεται ανάμεσα στα όρια 46-48.
   ε) Η υγρασία και οι πτητικές στους 05°C ουσίες να μην υπερβαίνουν κατ' ανώτατο όριο το 2%.
   στ) Η τέφρα, υπολογιζόμενη επί σοκολάτας ως έχει, πρέπει να βρίσκεται ανάμεσα στα όρια 1-2%.
2. Επιτρέπεται η χρησιμοποίηση σαν γαλακτοματοποιητή της λεκιθίνης και σε ποσοστό προσθήκης, σύμφωνα με το 527/83 Π. Δ/γμα.
3. Η παράγραφος καταργείται με το 527/83 Π. Δ/γμα.
4. Απαγορεύεται η παρουσία στη σοκολάτα κάθε ξένης προς το βουτυρό του κακάο λιπαρής ουσίας.
5. Οι οργανοληπτικοί χαρακτήρες της σοκολάτας πρέπει να είναι ανεπίληπτοι και να μην παρέχουν ενδείξεις χρησιμοποίησης μειονεκτικών υλών ή ατελούς επεξεργασίας ή οπωσδήποτε αλλοιωμένων πρώτων υλών.
6. Σοκολάτα που έχει υποστεί τήξη ή εμφανίζει στην εξωτερική επιφάνεια χιονώδη μορφή που οφείλεται στο βούτυρο του κακάο, που διαχωρίστηκε, δεν θεωρείται ακατάλληλη προς βρώση, πλην όμως πρέπει να αποκλείεται από την κατανάλωση, και ο προμηθευτής υποχρεώνεται σε αντικατάστασή του με κανονικό προϊόν.
7. Σοκολάτα που εμφανίζει οποιαδήποτε αλλοίωση της σύστασης ή των οργανοληπτικών χαρακτήρων της πρέπει να αποκλείεται από την κατανάλωση ως επιβλαβής.
8. Η διάθεση της σοκολάτας από κάθε κατάστημα πρέπει να γίνεται σε συσκευασία και συντήρηση που διασφαλίζει το προϊόν από κάθε ρύπανση και αλλοίωση.
9. Παρασκευάσματα που περιέχουν ή όχι κακάο, προσομοιάζουν μακροσκοπικά και οργανοληπτικά με σοκολάτα και δεν πληρούν τους όρους για τη σοκολάτα του Κώδικα Τροφίμων, είναι δυνατόν να έρχονται στην κατανάλωση, με τους παρακάτω όρους: (2).
Στη σύνθεση των παρασκευασμάτων αυτών επιτρέπεται η χρησιμοποίηση:
   α) Ζαχαρούχων γλυκαντικών υλών από τις προβλεπόμενες από τις διατάξεις της παραγράφου 2 του άρθρου 63 του παρόντα Κώδικα.
   β) Φυτικών λιπών και φυτικών ελαίων που πληρούν τους όρους του παρόντα Κώδικα. Το σημείο τήξης της λιπαρής ύλης δεν πρέπει να είναι πάνω από 42°C..
   γ) Κακάο
   δ) Γάλακτος από τις κατηγορίες που προβλέπονται από το άρθρο 80 του παρόντα Κώδικα (1).
   ε) Γαλακτοματοποιητών, σταθεροποιητών, πυκνωτικών και πηκτικών μέσων από τα προβλεπόμενα από το Παράρτημα VIII του Π. Δ/τος 535/83 χωριστά ή σε μίγμα μεταξύ τους και σε ποσοστό συνολικά όχι μεγαλύτερο από 1% στο βάρος του ετοίμου προϊόντος (3).
   στ) Άλλες πρώτες ύλες που περιλαμβάνονται στον παρόντα Κώδικα, εκτός από τις πρόσθετες ύλες του Κεφαλαίου ΙΙΙ.
   ζ) Επιτρέπεται ο τεχνητός αρωματισμός με αβλαβείς αρωματικές ύλες.
   η) Απαγορεύεται η τεχνητή χρώση. Είναι δυνατόν μόνον να χρησιμοποιηθεί ως χρωστική ο φυτικός άνθρακας (Ε 153), ο οποίος θα δηλώνεται στη συσκευασία (επίσημα) με τη φράση: «Τεχνητά χρωματισμένο με φυτικό άνθρακα» (1).
10. α) Τα προϊόντα της παραγράφου 9 του παρόντος άρθρου που προορίζονται είτε για άμεση κατανάλωση, είτε ως πρώτες ύλες ζαχαροπλαστικής και αρτοποιΐας πρέπει να έρχονται στην κατανάλωση με ονομασία που να μη μπορεί να δημιουργήσει σύγχυση ότι πρόκειται για σοκολάτα.
Η ονομασία αυτή δεν πρέπει να περιέχει τη ρίζα των λέξεων «Σοκολάτα», «Κακάο», «Κουβερτούρα». Επίσης οι λέξεις αυτές δεν πρέπει να αναγράφονται σε κανένα σημείο του περιτυλίγματος, ούτε στις εσωτερικές διακοσμήσεις.
Η απαγόρευση αυτή δεν ισχύει όπως είναι ευνόητο, όταν οι λέξεις αυτές αποτελούν μέρος της κατοχυρωμένης εμπορικής επωνυμίας ή του σήματος του παρασκευαστή του, του συσκευαστή ή του υπευθύνου για τη διάθεση του τροφίμου στην κατανάλωση.
   β) Άμεσα κοντά στην ονομασία του προϊόντος θα πρέπει να αναγράφεται με γράμματα ευδιάκριτα ευανάγνωστα και ανεξίτηλα η φράση «ΠΡΟΪΟΝ ΑΠΟΜΙΜΗΣΗΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ».
   γ) Επίσης εκτός από τις άλλες ενδείξεις που προβλέπονται από τις σχετικές διατάξεις θα πρέπει να αναγράφεται το επί τοις εκατό ποσοστό του κακάο, για τα προϊόντα που περιέχουν κακάο.
   δ) Προϊόντα πολτώδους μορφής που περιέχουν κακάο και τα οποία δεν είναι δυνατόν λόγω μορφής, υφής και συσκευασίας να θεωρηθούν από τον καταναλωτή ως σοκολάτα, εξαιρούνται από την υποχρέωση αναγραφής της φράσης «ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΑΠΟΜΙΜΗΣΗΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ» (2).
11. Τα έτοιμα προϊόντα ζαχαροπλαστικής και αρτοποιΐας που παρασκευάζονται με βάση τα παρασκευάσματα της παραγράφου 9 του άρθρου αυτού και διατίθενται χωρίς συσκευασία, όπως πάστες, βουτήματα, είδη διαφόρων σχημάτων όπως αυγών, ζώων και ποικίλα άλλα είδη ζαχαροπλαστικής είναι δυνατόν να διατίθενται στην κατανάλωση με τους παρακάτω όρους.

---

(1) Απόφ. Α.Χ.Σ. 1034/87, ΦΕΚ [illegible]/87/Β' «κατάργηση ορισμού παρ. 1».

(1) Αποφ. ΑΧΣ 1946/77, ΦΕΚ 252 και 444/79/Β, Αντικατάσταση παρ. 9, 10 και 11.
(2) Αποφ. ΑΧΣ 772/85, ΦΕΚ 751/85/Β – Τροποποίηση της Αποφ. 1946/77 με αντικατάσταση της παρ. 10 και της πρώτης περιόδου της παρ. 9.
(3) Αποφ. ΑΧΣ 2133/85, ΦΕΚ 403/86/Β – Τροποποίηση της Αποφ. 1946/77 με αντικατάσταση του εδαφ. (3) της παρ. 9.

α) Με ονομασία που δεν μπορεί να δημιουργήσει σύγχυση ότι πρόκειται για σοκολάτα.
β) Τοποθετούνται χωριστά από τα προϊόντα σοκολάτας στις προθήκες ή τα ψυγεία των καταστημάτων, πάνω στις οποίες τοποθετείται σε εμφανές σημείο πινακίδα με τη φράση «ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΑΠΟΜΙΜΗΣΗΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ» με γράμματα ύψους τριών (3) εκατοστομέτρων.
γ) Στα τιμολόγια πώλησης πρέπει να αναγράφεται η φράση «ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΑΠΟΜΙΜΗΣΗΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ».
δ) Προϊόντα που δεν αναγράφουν τις παραπάνω ενδείξεις θα θεωρούνται ότι έχουν παρασκευαστεί από σοκολάτα και θα εξετάζονται σαν τέτοια [1].

Άρθρο 58

Σοκολάτα Γάλακτος

1. Τα εδάφια α, β, γ, δ καταργούνται με το 527/83 Π. Δ/γμα. Ο ορισμός έρχεται σε αντίφαση με αυτόν του Π. Δ/τος 527/83 και καταργείται [2]
ε) Η τέφρα, υπολογιζόμενη σε σοκολάτα ως έχει, πρέπει να βρίσκεται ανάμεσα στα όρια 1-2%.
στ) Η λιπαρή ουσία, που αποτελείται από βούτυρο του κακάο και βούτυρο γάλακτος, πρέπει να παρουσιάζει τις παρακάτω σταθερές: Αριθμό βουτυροδιαθλασιμέτρου στους 40°C από 45,5 ως 47,5 Αριθμό REICHERT-MEISSL τουλάχιστο 4
2. Κατά τα λοιπά η σοκολάτα γάλακτος πρέπει να πληροί όλους τους όρους του άρθρου 57 «Σοκολάτα» του Κεφαλαίου αυτού.

Άρθρο 59

Καταργείται με το 527/83 Π. Δ/γμα

Άρθρο 60

Εξέταση του Κακάο και των Προϊόντων του.

1. Η εξέταση των διαφόρων ειδών κακάο περιλαμβάνει ειδικώτερα:
α) Την μακροσκοπική εξέταση
β) Την οργανοληπτική εξέταση
γ) Την μικροσκοπική εξέταση σε περίπτωση αλεσμένου προϊόντος, που έρχεται στην κατανάλωση σε σκόνη.
δ) Την χημική εξέταση που περιλαμβάνει
i) Τον προσδιορισμό της υγρασίας και των πτητικών στους 105°C ουσιών.
ii) Τον προσδιορισμότ της τέφρας.
iii) Τον προσδιορισμό της διαλυτής αλκαλικότητας της τέφρας
iv) Τον προσδιορισμό των λιπαρών ουσιών
v) Την εξέταση ταυτότητας των λιπαρών ουσιών
vi) Σε περίπτωση υπονοιών για μη κανονικότητα ενός συστατικού ή προσθήκης μη επιτρεπομένου συστατικού, η χημική εξέταση επεκτείνεται ανάλογα και σε άλλους προσδιορισμούς ή ανιχνεύσεις, όπως προσδιορισμό της θεοβρωμίνης, ανίχνευση για αλλοιωμένα σπέρματα κακάο, προσδιορισμό κυτταρίνης, κ.λ.π.

## ΠΡΟΕΔΡΙΚΟ ΔΙΑΤΑΓΜΑ ΑΡΙΘ. 527

Σχετικά με προϊόντα κακάο και σοκολάτας που προορίζονται για ανθρώπινη διατροφή σε συμμόρφωση προς την Οδηγία 73/241/ΕΟΚ όπως τροποποιήθηκε μέχρι και την Οδηγία 80/608/ΕΟΚ.

Ο ΠΡΟΕΔΡΟΣ
ΤΗΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑΣ

Έχοντας υπόψη:

1. Τις διατάξεις των άρθρων 4 παρ. 1 και 5 του Ν. 1338/83 «περί εφαρμογής του κοινοτικού δικαίου» (ΦΕΚ 34/Τ.Α./17.3.1983).

2. Τις διατάξεις του άρθρου 2 του Ν. 945/79 «περί κυρώσεως της Συνθήκης Προσχωρήσεως της Ελλάδος εις την Ευρωπαϊκήν Οικονομική Κοινότητα και την Ευρωπαϊκήν Κοινότητα Ατομικής Ενέργειας ως και της συμφωνίας «περί προσχωρήσεως της Ελλάδος εις την Ευρωπαϊκήν Κοινότητα Άνθρακος και Χάλυβος» (ΦΕΚ 170/τ.Α/ 27.7.79).

3. Τις διατάξεις του άρθρου 3 του Ν. 1104/80 «περί εκπροσωπήσεως της Ελλάδος στις Ευρωπαϊκές Κοινότητες, ιδρύσεως Διπλωματικών και Προξενικών Αρχών και ρυθμίσεως άλλων συναφών οργανωτικών θεμάτων (ΦΕΚ 298/τ.Α/29.12.80) σε συνδυασμό με τη παράγραφο 1 του άρθρου 3 του Π.Δ. 574/1982 «Ανακατανομή των αρμοδιοτήτων των Υπουργείων (ΦΕΚ 104/τ.Α/30.8.82).

4. Τις γνωμοδοτήσεις του Συμβουλίου της Επικρατείας με αριθμούς 1197/81 και 813/83 μετά από πρόταση των Υπουργών Εθνικής Οικονομίας, Οικονομικών, Γεωργίας, Εμπορίου, Υγείας και Προνοίας, αποφασίζουμε:

Άρθρο 1

1. Σκοπός του Διατάγματος είναι η συμμόρφωση της Ελληνικής νομοθεσίας περί προϊόντων κακάο και σοκολάτας προς την Οδηγία 73/241/ΕΟΚ ειδ. έκδοση 03/09 σελ. 224 όπως τροποποιήθηκε με τις οδηγίες 74/411/ΕΟΚ ειδ. έκδοση 03/011 σελ. 39 74/644/ΕΟΚ ειδ. έκδοση 03/011 σελ. 128, 75/155/ΕΟΚ ειδ. έκδοση 03/033 σελ. 59, 76/628/ΕΟΚ ειδ. έκδοση 03/016 σελ. 86, 78/609/ΕΟΚ, ειδ. έκδοση 03/022 σελ. 32, 78/842/ΕΟΚ ειδ. έκδοση 03/022 σελ. 237.

2. Τα προϊόντα κακάο και σοκολάτας που προορίζονται για ανθρώπινη διατροφή καθορίζονται στο παράρτημα.

Άρθρο 2

Τα προϊόντα αυτά δεν μπορούν να διατεθούν στο εμπόριο παρά μόνον αν ειναι σύμφωνα με τους ορισμούς και τις διατάξεις του Διατάγματος αυτού και του παραρτήματός του.

Άρθρο 3

Οι ονομασίες που αναγράφονται στο παράρτημα χρησιμοποιούνται μόνο για προϊόντα που χαθορίζονται σ' αυτό και αυτές πρέπει να χρησιμοποιούνται στο εμπόριο για τον καθορισμό τους.

Άρθρο 4

Οι χύαμοι κακάο που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή των προϊόντων του παραρτήματος, πρέπει να είναι υγιείς, γνήσιοι και σύμφωνα προς τα συναλλακτικά ήθη και δεν πρέπει να περιέχουν φλοιούς, φύτρα ή οποιοδήποτε υπόλειμμα που προέρχεται από την εχχύλιση για την παραγωγή του βουτύρου του κακάο.

Άρθρο 5

Για την εχχύλιση του βούτυρο του κακάο χρησιμοποιείται ως εχχυλιστικό μέσο μόνο βενζίνη 60/75, γνωστή ως βενζίνη Β, ή το κυριότερο καθαρό κλάσμα της.

Άρθρο 6

Η σοκολάτα, η σοκολάτα οικιακής χρήσης, η σοκολάτα με φουντούκια τζαντούγια, η σοκολάτα γάλακτος οικιακής χρήσης, η σοκολάτα γάλακτος με φουντούκαι τζαντούγια, η λευκή σοκολάτα και η γεμιστή σοκολάτα, όταν είναι σε μορφή πλακιδίων ή ράβδων βάρους από 85 g μέχρι και 500 g, προσφέρονται στην κατανάλωση με τα ακόλουθα και μόνο βάρη κατά μονάδα: 85g, 100g, 125g, 150g, 200g, 250g, 300g, 400g και 500g.

Άρθρο 7

Τα προϊόντα κακάο σε σκόνη που ορίζονται στο παράρτημα, παρ. 1, σημεία 1.8 έως 1.13, όταν είναι συσκευασμένα σε αυτοτελείς συσκευασίες, καθαρού βάρους από 50g μέχρι και 1Kg προσφέρονται στην κατανάλωση μόνο σε συσκευασίες των 50g, 75g, 250g, 500g, 750g και 1Kg.

Άρθρο 8

Οι ενδείξεις που πρέπει να αναγράφονται υποχρεωτικά πάνω στις συσκευασίες, περιέκτες ή επισήματα των προϊόντων που αναφέρονται στο παράρτημα και οι οποίες πρέπει να είναι ευδιάκριτες, ευανάγνωστες και ανεξίτηλες είναι οι ακόλουθες:
α) Η ονομασία τους
Για τα προϊόντα της παραγράφου 1, σημείο 1,27 του παραρτήματος, η ονομασία θα πρέπει να συνοδεύεται και από μία ένδειξη που θα πληροφορεί τον καταναλωτή, για τη γέμιση που χρησιμοποιήθηκε αλλά χωρίς να θίγονται οι διατάξεις που ισχύουν γι' αυτή.

1) Αποφ. Α.Χ.Σ. 1946/77, ΦΕΚ 252 και 444/79/Β' «αντικατάσταση παρ. 9. 10 και 11».
2) Αποφ. Α.Χ.Σ. 1034/87, ΦΕΚ 445/87/Β' «κατάργηση ορισμού παρ. 1».

β) Για τα προϊόντα της παραγράφου 1, σημεία 1.10, 1.11, 1.12, 1.13, 1.16, 1.17, 1.21 και 1.22 του παραρτήματος, η ένδειξη της περιεκτικότητας σε ολική ξηρά ουσία κακάο δηλ. «κακάο: ...% τουλάχιστον».

γ) Για τη γεμιστή σοκολάτα και τα σοκολατίνια ή πραλίνες που λαμβάνονται από προϊόντα σοκολάτας εκτός από τη σοκολάτα και την κουβερτούρα ένας συμπληρωματικός χαρακτηρισμός που να υποδεικνύει τη φύση του ή των τύπων σοκολάτας που χρησιμοποιήθηκαν.

δ) Οι υποχρεωτικές ενδείξεις που προβλέπονται στο παράρτημα παράγραφοι 4 έως 7, εφόσον υπάρχει τέτοια περίπτωση.

ε) Το καθαρό βάρος, εκτός αν τα προϊόντα είναι κάτω από 50 g. Εν τούτοις, στην περίπτωση προϊόντων βάρους κάτω από 50 g κατά μονάδα που προσφέρονται σε μαζική συσκευασία με ολικό καθαρό βάρος ίσο ή ανώτερο από 50 g, πρέπει να αναγράφεται είτε το ολικό καθαρό βάρος, πάνω στη μεγάλη συσκευασία είτε το καθαρό βάρος κάθε μονάδας πάνω σε κάθε αυτοτελή συσκευασία με την προϋπόθεση ότι η ένδειξη αυτή διαβάζεται, απ' έξω καθαρά. Η ένδειξη αυτή μπορεί να αντικατασταθεί με την ένδειξη του ελάχιστου καθαρού βάρους εφόσον πρόκειται για μη συμπαγή προϊόντα.

ζ) Το όνομα ή η εμπορική επωνυμία και η διεύθυνση ή η έδρα της επιχείρησης του κατασκευαστή ή του συσκευαστή ή ενός πωλητή εγκαταστημένου στην Ευρωπαϊκή Κοινότητα.

η) Η επωνυμία και η διεύθυνση της επιχείρησης παρασκευής για τα προϊόντα που παρασκευάζονται στην Ελλάδα.

θ) Η χώρα προέλευσης, εφόσον το προϊόν δεν παρασκευάζεται στην Ευρωπαϊκή Κοινότητα.

Άρθρο 9

Για τα προϊόντα του παραρτήματος, εφόσον είναι συσκευασμένα σε συσκευασίες ή περιέκτες με βάρος περιεχομένου τουλάχιστον 10 Kg και δεν προορίζονται για λιανική πώληση, οι ενδείξεις του άρθρου 8, περιπτώσεις β), γ), δ) και ε), καθώς επίσης και οι ενδείξεις του άρθρου 8, περίπτωση ζ) για τα προϊόντα της παραγράφου Ι σημεία 1.1 έως 1.7 του παραρτήματος, μπορούν να αναγράφονται μόνο στα συνοδευτικά έγγραφα.

Άρθρο 10

Οι ενδείξεις του άρθρου 8, περιπτώσεις α), γ) και δ), πρέπει να αναγράφονται ελληνικά ή και ελληνικά.

Άρθρο 11

Η κύρια ονομασία «σοκολάτα» ή «σοκολάτα γάλακτος» δεν μπορεί να συμπληρώνεται από ενδείξεις που αφορούν την ποιότητα παρά μόνο αν:

α) Η σοκολάτα περιέχει τουλάχιστον 43% ολική ξερή ουσία κακάο ήτοι 26% τουλάχιστον βούτυρο κακάο.

β) Η σοκολάτα γάλακτος περιέχει λιγότερο από 50% ζάχαρη και 30% τουλάχιστον ολική ξερή ουσία κακάο, καθώς επίσης και 18% τουλάχιστον στερεά που προέρχονται από τη συμπύκνωση του γάλακτος ήτοι 4,5% τουλάχιστον λίπος γάλακτος.

Άρθρο 12

1. Με το Διάταγμα αυτό καταργούνται οι παρακάτω διατάξεις άρθρων της απόφασης 3000/70 του Ανωτάτου Χημικού Συμβουλίου «περί Κώδικος Τροφίμων - Ποτών και Αντικειμένων Κοινής Χρήσεως».
Άρθρο 55 παράγραφοι 1 έως 5.
Άρθρο 57 παράγραφος 1, εδάφια α, β, γ. Παράγραφος 2 ως προς το ποσοστό προσθήκης λεκιθίνης και παράγραφος 3.
Άρθρο 58 παράγραφος 1 εδάφια α, β, γ, δ.
Άρθρο 59.

2. Το άρθρο 56 παράγραφοι 1 και 3, τροποποιούνται ως προς τα ποσοστά τέφρας, υγρασίας και διαλυτής αλκαλικότητας, με προσαρμογή προς εκείνα του Διατάγματος αυτού και του παραρτήματός του.

Άρθρο 13

Το Διάταγμα αυτό ισχύει α) για προϊόντα από τρίτες χώρες που προορίζονται για κατανάλωση στο εσωτερικό της Κοινότητας. β) Για τα γαλλικά υπερπόντια εδάφη. Το Διάταγμα δεν ισχύει για προϊόντα που προορίζονται για εξαγωγή έξω από την Κοινότητα.

Άρθρο 14

Οι παραβάτες του Διατάγματος αυτού διώκονται κατά τις διατάξεις του ισχύοντα Αγορανομικού Κώδικα και τιμωρούνται με ποινή φυλάκισης ή χρηματική ή και με τις δύο παραπάνω ποινές.

Άρθρο 15

Προσαρτάται στο Διάταγμα αυτό και αποτελεί αναπόσπαστο μέρος του το παράρτημα Ι της Οδηγίας 75/241/ΕΟΚ που το κείμενό του έχει ως ακολούθως:

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι.

1. Ορίζονται ως:

1. 1. Κύαμοι κακάο.
Τα σπέρματα του κακαοδένδρου (THEOBROMA CACAO) που έχουν ζυμωθεί και ξεραθεί.

1. 2. Κόκκοι κακάο.
Οι φρυγμένοι ή μη κύαμοι κακάο, που, αφού καθαρισθούν και απομακρυνθούν κατά το δυνατόν οι φλοιοί και τα φύτρα, δεν περιέχουν πάνω από 5% υπόλοιπα φλοιών και φύτρων, ούτε πάνω από 10% τέφρα, που υπολογίζονται επί ξερής και απολιπασμένης ουσίας.
Τα παραπάνω ισχύουν με την επιφύλαξη των διατάξεων της παραγράφου 2.

1. 3. Θραύσματα κακάο.
Στοιχεία κυάμων κακάο με μορφή μικρών σωματιδίων που συλλέγονται χωριστά κατά τις εργασίες απομάκρυνσης των φλοιών και φύτρων, και τα οποία περιέχουν 20% τουλάχιστον λιπαρή ύλη υπολογιζόμενη επί ξερής ουσίας.

1. 4. Μάζα κακάο ή κακαόμαζα.
Η μάζα που λαμβάνεται με μηχανική μέθοδο από κόκκους και από την οποία δεν έχει αφαιρεθεί λιπαρή ύλη.

1. 5. Πίττα κακάο (πλακούντες κακάο).
Ο πλακούς που λαμβάνεται με μηχανική μέθοδο από κόκκους κακάο ή κακαόμαζας και με την επιφύλαξη του ορισμού της αποβουτυρωμένης πίττας κακάο, περιέχει 20% τουλάχιστον βούτυρο κακάο, υπολογιζόμενο επί ξερής ουσίας και 9% το πολύ υγρασία.

1. 6. Αποβουτυρωμένη πίττα κακάο.
Η πίττα κακάο, της οποίας η περιεκτικότητα σε βούτυρο κακάο, υπολογιζόμενη επί ξερής ουσίας, είναι τουλάχιστον 8%.

1. 7. Πίττα κακάο έκθλιψης (EXPELLER).
Οι κύαμοι κακάο, τα θραύσματα κακάο με ή χωρίς κόκκους κακάο, η πίττα κακάο, που μετατράπηκαν σε πίτα EXPELLER.

1. 8. Κακάο σε σκόνη, κακάο.
Το προϊόν που προέρχεται από την μετατροπή σε σκόνη με μηχανική μέθοδο πίττας κακάο που ελήφθη με υδραυλική πίεση, και περιέχει με την επιφύλαξη του ορισμού του αποβουτυρωμένου κακάο σκόνη, 20% τουλάχιστον βούτυρο κακάο, υπολογιζόμενο επί ξερής ουσίας, και 9% το πολύ υγρασία.

1. 9. Αποβουτυρωμένο κακάο σκόνη, αποβουτυρωμένο κακάο.
Το κακάο σκόνη με περιεκτικότητα σε βούτυρο κακάο, υπολογιζομένη επί ξερής ουσίας, τουλάχιστον 8%.

1.10. Ζαχαρούχο κακάο σκόνη, ζαχαρούχο κακάο, σκόνη σοκολάτα.
Το προϊόν που λαμβάνεται με ανάμειξη κακάο σκόνη και ζάχαρης, σε αναλογία τέτοια ώστε 100 γρ. προϊόντος να περιέχουν τουλάχιστον 32 γραμμάρια κακάο σκόνη.

1.11. Ζαχαρούχο κακάο σκόνη οικιακής χρήσης ζαχαρούχο κακάο οικιακής χρήσης, σκόνη σοκολάτας οικιακής χρήσης.
Το προϊόν που λαμβάνεται με ανάμειξη κακάο σκόνη και ζάχαρης, σε αναλογία τέτοια ώστε 100 γρ. προϊόντος να περιέχουν τουλάχιστον 25 γρ. κακάο σκόνη.

1.12. Ζαχαρούχο ισχυρά αποβουτυρωμένο κακάο σκόνη, ζαχαρούχο ισχυρά αποβουτυρωμένο κακάο, ζαχαρούχο άπαχο κακάο σκόνη, ζαχαρούχο άπαχο κακάο.
Το προϊόν που λαμβάνεται με ανάμειξη αποβουτυρωμένου κακάου σκόνη και ζάχαρης, σε αναλογία τέτοια ώστε 100 γρ. προϊόντος να περιέχουν τουλάχιστον 32 γρ. αποβουτυρωμένο κακάο σκόνη.

1.13. Ζαχαρούχο ισχυρά αποβουτυρωμένο κακάο σκόνη οικιακής χρήσης, ζαχαρούχο ισχυρά αποβουτυρωμένο κακάο οικιακής χρήσης, ζαχαρούχο άπαχο κακάο σκόνη οικιακής χρήσης, ζαχαρούχο άπαχο κακάο οικιακής χρήσης.
Το προϊόν που λαμβάνεται με ανάμειξη αποβουτυρωμένου κακάο σκόνη και ζάχαρης σε αναλογία τέτοια ώστε 100 γρ. προϊόντος να περιέχουν τουλάχιστον 25 γρ. αποβουτυρωμένο κακάο σκόνη.

1.14. Βούτυρο κακάο.
Η λιπαρή ουσία που λαμβάνεται από κύαμους κακάο ή μέρη κυάμων και η οποία είναι σύμφωνη με τις παρακάτω διατάξεις.
Το βούτυρο κακάο θα διατίθεται με μία από τις ακόλουθες μορφές και ονομασίες:
– Βούτυρο κακάο πίεσης ή βούτυρο κακάο.
Το βούτυρο κακάο λαμβάνεται με πίεση από μία ή περισσότερες από τις ακόλουθες πρώτες ύλες: κόκκοι κακάο, κακαόμαζα, πίττα κακάο, αποβουτυρωμένη πίττα κακάο και ανταποκρίνεται στα ακόλουθα χαρακτηριστικά:

| | |
|---|---|
| – Περιεκτικότητα σε ασαπωνοποίητα συστατικά προσδιοριζόμενα με πετρελαϊκό αιθέρα | όχι περισσότερο από 0,35% |
| – Περιεκτικότητα σε ελεύθερα λιπαρά οξέα | όχι περισσότερο από 1,75% (σε ελαϊκό οξύ) |

– Βούτυρο κακάο (EXPELLER).
Το βούτυρο κακάο που λαμβάνεται με EXPELLER από κυάμους κακάο μόνους ή σε μίγμα με κόκκους κακάο, κακαόμαζα, πίττα κακάο ή αποβουτυρωμένη πίττα κακάο και ανταποκρίνεται στα ακόλουθα χαρακτηριστικά:

| | |
|---|---|
| – Περιεκτικότητα σε ασαπωνοποίητα συστατικά προσδιοριζόμενα με πετρελαϊκό αιθέρα | όχι περισσότερο από 0,50% |
| – Περιεκτικότητα σε ελεύθερα λιπαρά οξέα | όχι περισσότερο από 1,75% (σε ελαϊκό οξύ) |

– Εξευγενισμένο βούτυρο κακάο.
Το βούτυρο κακάο που λαμβάνεται με πίεση, με EXPELLER, με εκχύλιση με διαλυτικό ή με συνδυασμό των μεθόδων αυτών, από μία ή περισσότερες από τις ακόλουθες πρώτες ύλες: κύαμοι κακάο, κόκκοι κακάο, θραύσματα κακάο, κακαόμαζα, πίττα κακάο, αποβουτυρωμένη πίττα κακάο, πίττα EXPELLER, και που έχει εξευγενισθεί σύμφωνα με την παρ. 3 εδ. β). Στην περίπτωση που το λίπος του κακάο που παράγεται είτε από τον ίδιο τον παρασκευαστή του «εξευγενισμένου βούτυρου κακάο» είτε από έναν άλλο παρασκευαστή, χρησιμοποιείται ως ενδιάμεση πρώτη ύλη, πρέπει να έχει ληφθεί από πρώτες ύλες που αναφέρονται παραπάνω και ανταποκρίνονται στα ακόλουθα χαρακτηριστικά:

| | |
|---|---|
| – Περιεκτικότητα σε ασαπωνοποίητα συστατικά προσδιοριζόμενα με πετρελαϊκό αιθέρα | όχι περισσότερο από 0,50% |
| – Περιεκτικότητα σε ελεύθερα λιπαρά οξέα | όχι περισσότερο από 1,75% (σε ελαϊκό οξύ) |
| – Περιεκτικότητα σε λιπαρές ύλες προερχόμενες από φλοιούς και φύτρα | όχι μεγαλύτερη, κατ' αναλογία, από την περιεκτικότητα που υπάρχει φυσιολογικά στους κυάμους κακάο. |

1.15. Λίπος κακάο.
Η λιπαρή ουσία που λαμβάνεται από κυάμους κακάο ή μέρη κυάμων κακάο και που δεν είναι σύμφωνη με τα χαρακτηριστικά που καθορίσθηκαν για τις διάφορες κατηγορίες βουτύρου κακάο.

1.16. Σοκολάτα.
Το προϊόν που λαμβάνεται από κόκκους κακάο, κακαόμαζα, κακάο σκόνη ή αποβουτυρωμένο κακάο σκόνη και ζάχαρη, με ή χωρίς προσθήκη βούτυρου κακάο, και το οποίο περιέχει, με την επιφύλαξη των ορισμών της τρούφας σοκολάτας, της σοκολάτας με φουντούκια (τζαντούγια) και της κουβερτούρας, 3,5% τουλάχιστον ολική ξερή ουσία κακάο, 14% τουλάχιστον απολιπασμένο ξερό κακάο και 18% βούτυρο κακάο. Τα ποσοστά αυτά υπολογίζονται μετά από αφαίρεση του βάρους των υλών που η προσθήκη τους προβλέπεται στις παραγράφους 5 έως 8.

1.17. Σοκολάτα οικιακής χρήσης.
Το προϊόν που λαμβάνεται από κόκκους κακάο, κακαόμαζα, κακάο σκόνη ή αποβουτυρωμένο κακάο σκόνη και ζάχαρη με ή χωρίς προσθήκη βούτυρου κακάο, και το οποίο περιέχει 30% τουλάχιστον ολική ξερή ουσία κακάο, 12% τουλάχιστον αποβουτυρωμένο ξερό κακάο και 18% βούτυρο κακάο. Τα ποσοστά αυτά υπολογίζονται μετά από αφαίρεση του βάρους των υλών που η προσθήκη τους προβλέπεται στις παραγράφους 5 έως 8.

1.18. Σοκολάτα τρούφα ή σοκολάτα σε νιφάδες.
Η σοκολάτα σε μορφή κυλινδρίσκων, κόκκων ή νιφάδων, και της οποίας η περιεκτικότητα σε ολική ξερή ουσία κακάο είναι τουλάχιστον 32% και σε βούτυρο κακάο τουλάχιστον 12%.

1.19. Σοκολάτα με φουντούκια τζαντούγια (ή ένα από τα παράγωγα της τελευταίας λέξης).
Το προϊόν που λαμβάνεται από σοκολάτα περιεκτικότητας σε ολική ξερή ουσία κακάο τουλάχιστον 32% και σε αποβουτυρωμένο ξηρό κακάο τουλάχιστον 8% και από λεπτοαλεσμένα φουντούκια σε αναλογία τέτοια ώστε 100 γραμμάρια προϊόντος να περιέχουν από 20 έως 40 γραμμάρια φουντούκια.
Μπορούν επίσης να προστεθούν:
– Γάλα ή ύλες που προέρχονται από την μερική ή ολική αφυδάτωση του πλήρους γάλακτος ή του μερικά ή ολικά αποβουτυρωμένου γάλακτος και σε αναλογία τέτοια ώστε το τελικό προϊόν να μην περιέχει πάνω από 5% κατά βάρος ολική ξερή ουσία που προέρχεται από γάλα. Στην περίπτωση αυτή το ανώτατο όριο περιεκτικότητας σε λίπος γάλακτος θα είναι 1,25%.
– Αμύγδαλα, φουντούκια και καρύδια, ολόκληρα ή σε κομμάτια, σε αναλογία τέτοια ώστε το βάρος τους μαζί με εκείνο των αλεσμένων φουντουκιών να μην ξεπερνά το 60% του ολικού βάρους του προϊόντος.

1.20. Κουβερτούρα.
Η σοκολάτα με περιεκτικότητα σε βούτυρο κακάο τουλάχιστον 31% και σε αποβουτυρωμένο ξερό κακάο τουλάχιστον 2,5%. Εάν η κουβερτούρα αναφέρεται ως «σκούρα κουβερτούρα» θα πρέπει να έχει 31% τουλάχιστον βούτυρο κακάο και 16% τουλάχιστον αποβουτυρωμένο ξερό κακάο.

1.21. Σοκολάτα γάλακτος.
Το προϊόν που λαμβάνεται από κόκκους κακάο, κακαόμαζα, κακάο σκόνη ή αποβουτυρωμένο κακάο σκόνη και ζάχαρη, με ή χωρίς προσθήκη βούτυρου κακάο, καθώς επίσης και από γάλα ή ύλη που προέρχεται από τη μερική ή ολική αφυδάτωση του πλήρους γάλακτος ή του μερικά ή ολικά αποβουτυρωμένου γάλακτος και ενδεχόμενα από αφρόγαλα, αφρόγαλα μερικά ή ολικά αφυδατωμένο, βούτυρο ή λίπος γάλακτος, και το οποίο ανταποκρίνεται στα ακόλουθα χαρακτηριστικά, με την επιφύλαξη των ορισμών της σοκολάτας τρούφα γάλακτος, της σοκολάτας γάλακτος με φουντούκια τζαντούγια και της κουβερτούρας γάλακτος.

| | |
|---|---|
| – ολική ξερή ουσία κακάο | τουλάχιστον 25% |
| – αποβουτυρωμένο ξερό κακάο | τουλάχιστον 2,5% |
| – ολική ξερή ουσία γάλακτος που προέρχεται από τις παραπάνω προσθήκες | τουλάχιστον 14% |
| – λίπος γάλακτος | τουλάχιστον 3,5% |
| – ολικές λιπαρές ουσίες | τουλάχιστον 25% |
| – ζάχαρη | όχι περισσότερο από 55% |

Τα ποσά αυτά υπολογίζονται μετά την αφαίρεση του βάρους των υλών που η προσθήκη τους προβλέπεται στις παραγράφους 5 έως 8.

1.22. Σοκολάτα γάλακτος οικιακής χρήσης.
Το προϊόν που λαμβάνεται από κόκκους κακάο, κακαόμαζα, σκόνη ή αποβουτυρωμένο κακάο σκόνη και ζάχαρη με ή χωρίς προσθήκη βουτύρου κακάο, καθώς επίσης και από γάλα ή ύλες προερχόμενες από την μερική ή ολική αφυδάτωση του πλήρους γάλακτος ή του μερικά ή ολικά αποβουτυρωμένου γάλακτος και ενδεχόμενα από αφρόγαλα, αφρόγαλα μερικά ή ολικά αφυδατωμένο, βούτυρο ή λίπος γάλακτος και ανταποκρίνεται στα ακόλουθα χαρακτηριστικά:

| | |
|---|---|
| – ολική ξερή ουσία κακάο | τουλάχιστον 20% |
| – αποβουτυρωμένο ξερό κακάο | τουλάχιστον 2,5% |
| – ολική ξερή ουσία γάλακτος που προέρχεται από τις παραπάνω προσθήκες | τουλάχιστον 20% |
| – λίπος γάλακτος | τουλάχιστον 5% |
| – ολικές λιπαρές ουσίες | τουλάχιστον 25% |
| – ζάχαρη | όχι περισσότερο από 55% |

Τα ποσά αυτά υπολογίζονται μετά την αφαίρεση του βάρους των υλών που η προσθήκη τους προβλέπεται στις παραγράφους 5 έως 8.

1.23. Σοκολάτα τρούφα γάλακτος ή σοκολάτα γάλακτος σε νιφάδες.
Η σοκολάτα γάλακτος σε μορφή κυλινδρίσκων ή νιφάδων, της οποίας τα ακόλουθα χαρακτηριστικά διαφέρουν από εκείνα που προβλέπονται στην περίπτωση 1.21:

| | |
|---|---|
| – ολική ξερή ουσία κακάο | τουλάχιστον 20% |
| – ολική ξερή ουσία γάλακτος, που προέρχεται από τις προσθήκες που αναφέρονται στην 1.21 | τουλάχιστον 12% |
| – λίπος γάλακτος | τουλάχιστον 3% |
| – ολικές λιπαρές ουσίες | τουλάχιστον 12% |
| – ζάχαρη | όχι περισσότερο από 66% |

1.24. Σοκολάτα γάλακτος με φουντούκια (τζαντούγια) (ή ένα από τα παράγωγα της λέξης αυτής).
Το προϊόν που λαμβάνεται από σοκολάτα γάλακτος περιεκτικότητας σε ολική ξερή ουσία γάλακτος τουλάχιστον 10% και από λεπτοαλεσμένα φουντούκια, σε τέτοια αναλογία ώστε 100 γραμμάρια του προϊόντος να περιέχουν από 15 έως 40 γραμμάρια φουντούκια. Μπορούν επιπλέον να προστεθούν αμύγδαλα, φουντούκια και καρύδια ολόκληρα ή κομμάτια, σε αναλογία τέτοια

ώστε το βάρος των προσθηκών αυτών μαζί με εκείνο των αλεσμένων φουντουκιών, να μη ξεπερνά το 60% του συνολικού βάρους του προϊόντος.

1.25. Κουβερτούρα γάλακτος.
Η σοκολάτα γάλακτος με περιεκτικότητα σε λιπαρές ύλες τουλάχιστον 31%.

1.26. Λευκή σοκολάτα.
Το προϊόν που είναι απαλλαγμένο από χρωστικές ύλες και λαμβάνεται από βούτυρο κακάο και ζάχαρη, καθώς επίσης και από γάλα ή ύλες που προέρχονται από την μερική ή ολική αφυδάτωση του πλήρους γάλακτος ή του μερικά ή ολικά αποφλοιωμένου γάλακτος και ενδεχόμενα από αφρόγαλα, αφρόγαλα μερικά ή ολικά αφυδατωμένο, βούτυρο ή λίπος γάλακτος και ανταποκρίνεται στα ακόλουθα χαρακτηριστικά:

| | |
|---|---|
| – βούτυρο κακάο | τουλάχιστον 20% |
| – ολική ξερή ουσία γάλακτος, που προέρχεται από συστατικά που αναφέρονται παραπάνω | τουλάχιστον 14% |
| – λίπος γάλακτος | τουλάχιστον 3,5% |
| – ζάχαρη | όχι περισσότερο από 55% |

Τα ποσά αυτά υπολογίζονται μετά από την αφαίρεση του βάρους των υλών που η προσθήκη τους προβλέπεται στις παραγράφους 5 έως 8.

1.27. Γεμιστή σοκολάτα.
Με την επιφύλαξη των διατάξεων που ισχύουν για το προϊόν της γέμισης, το γεμιστό προϊόν –εκτός από τα προϊόντα αρτοποιΐας, ζαχαροπλαστικής και μπισκοτοποιΐας– και του οποίου το εξωτερικό μέρος αποτελείται από σοκολάτα, σοκολάτα οικιακής χρήσης, σοκολάτα με φουντούκια (τζαντούγια), κουβερτούρα, σοκολάτα γάλακτος, σοκολάτα γάλακτος οικιακής χρήσης, σοκολάτα γάλακτος με φουντούκια (τζαντούγια), κουβερτούρα γάλακτος ή λευκή σοκολάτα, και αντιπροσωπεύει το 25% τουλάχιστον του ολικού βάρους του προϊόντος.

1.28. Σοκολατίνια ή σοκολατάκια ή έτοιμα προϊόντα σοκολατοποιΐας.
Τα προϊόντα μεγέθους μπουκιάς, που αποτελούνται:
- είτε από γεμιστή σοκολάτα.
- είτε από διαδοχικά στρώματα από σοκολάτα, σοκολάτα οικιακής χρήσης, σοκολάτα με φουντούκια (τζαντούγια), κουβερτούρα, σοκολάτα γάλακτος, σοκολάτα γάλακτος οικιακής χρήσης, σοκολάτα γάλακτος με φουντούκια (τζαντούγια), κουβερτούρα γάλακτος ή λευκή σοκολάτα και από άλλη βρώσιμη ύλη, εφόσον τα μέρη από προϊόντα σοκολάτας τουλάχιστον μερικώς φαίνονται καθαρά και αντιπροσωπεύουν το 25% τουλάχιστον του ολικού βάρους του προϊόντος.
- είτε από μίγμα σοκολάτας, σοκολάτας οικιακής χρήσης, κουβερτούρας, σοκολάτας γάλακτος, σοκολάτας γάλακτος οικιακής χρήσης ή κουβερτούρας γάλακτος και άλλων βρώσιμων υλών εκτός από:
- άλευρα και άμυλα
- όλες τις λιπαρές ύλες εκτός από το βούτυρο του κακάο και τις λιπαρές ύλες που προέρχονται από το γάλα,

και εφόσον τα προϊόντα σοκολάτας αντιπροσωπεύουν το 25% τουλάχιστον του ολικού βάρους του προϊόντος.

2. Οι κύαμοι κακάο, οι κόκκοι κακάο, τα θραύσματα κακάο, η μάζα κακάο, η πίττα κακάο, η αποβουτυρωμένη πίττα κακάο, η πίττα κακάο έκθλιψης, το κακάο σκόνη και το αποβουτυρωμένο κακάο σκόνη μπορούν να υποστούν αλκαλική επεξεργασία αποκλειστικά με ένα ή περισσότερα από τα παρακάτω προϊόντα: Ανθρακικά αλκάλια, υδροξείδια των αλκαλίων, ανθρακικό μαγνήσιο, οξείδιο του μαγνησίου και αμμωνιακά διαλύματα, με την προϋπόθεση ότι η ποσότητα του αλκαλικού προϊόντος που προστίθεται, εκφραζόμενη σε ανθρακικό κάλιο, να μη ξεπερνά το 5% κατά βάρος ξερής και απολιπασμένης ουσίας.
Στα προϊόντα που είναι επεξεργασμένα με τον τρόπο αυτό, μπορεί να προστεθεί κιτρικό οξύ ή τρυγικό οξύ σε αναλογία που να μην ξεπερνά το 0,5% του ολικού βάρους του προϊόντος.
Εάν το προϊόν έχει υποστεί την επεξεργασία αυτή, τότε η μέγιστη περιεκτικότητα σε τέφρα του προϊόντος είναι 14% επί ξερής απολιπασμένης ουσίας.

3. α) Το βούτυρο κακάο δεν μπορεί να υποβληθεί παρά μόνο στις ακόλουθες επεξεργασίες:
- διήθηση, φυγοκέντρηση και άλλες συνηθισμένες φυσικές μεθόδους με σκοπό την αποκομμίωση.
- κατεργασία με υπέρθερμους υδρατμούς υπό κενό και άλλες συνηθισμένες φυσικές μεθόδους με σκοπό την απόσμηση.

β) Για το εξευγενισμένο βούτυρο κακάο, επιτρέπεται επί πλέον:
- η κατεργασία με αλκαλικό διάλυμα ή παρόμοια ουσία που χρησιμοποιείται συνήθως για εξουδετέρωση.
- η κατεργασία με μία ή περισσότερες από τις ακόλουθες ουσίες:
- μπεντονίτη
- ενεργό άνθρακα
- άλλες παρόμοιες ουσίες που χρησιμοποιούνται συνήθως για αποχρωματισμό.

4. Τα προϊόντα που αναφέρονται στην παράγραφο 1 μπορούν να περιέχουν αντί για ζάχαρη:
- κρυσταλλική γλυκόζη (δεξτρόζη), φρουκτόζη, λακτόζη ή μαλτόζη, σε αναλογία συνολικά 55% επί του ολικού βάρους του προϊόντος και χωρίς να είναι αναγκαίο να δηλωθεί τούτο.
- κρυσταλλική γλυκόζη (δεξτρόζη), σε αναλογία μεγαλύτερη από 5% αλλά κάτω από 20% του συνολικού βάρους του προϊόντος. Στην περίπτωση αυτή, η ονομασία του προϊόντος συνοδεύεται από την ένδειξη «με κρυσταλλική γλυκόζη» ή με «δεξτρόζη».

5. α) Μπορούν να προστεθούν στην κακαόμαζα και στα διάφορα είδη κακάο σκόνη, σοκολάτας και σοκολάτας γάλακτος, στην λευκή σοκολάτα καθώς επίσης και στα έτοιμα είδη σοκολατοποιΐας, αρωματικά φυτά, φυσικές αρωματικές ουσίες, συνθετικές ή τεχνητές αρωματικές ουσίες που η χημική σύστασή τους είναι ταυτόσημη με εκείνη των κύριων συστατικών των φυσικών αρωματικών ουσιών, καθώς επίσης και η αιθυλοβανιλίνη. Δεν επιτρέπεται να προστεθούν όμως αρωματικές ενώσεις που θυμίζουν την γεύση της φυσικής σοκολάτας ή της λιπαρής ύλης του γάλακτος.

β) Με την επιφύλαξη της παρ. 7 θα πρέπει μία ένδειξη σχετική με την προσθήκη αυτή να συνοδεύει την ονομασία,
- της κακαόμαζας, της κουβερτούρας και της κουβερτούρας γάλακτος
- των διάφορων ειδών κακάο σκόνη, σοκολάτας και σοκολάτας γάλακτος, εκτός από εκείνες της κουβερτούρας καθώς επίσης και της λευκής σοκολάτας, εφόσον επικρατεί η γεύση του αρωματικού φυτού ή της αρωματικής ουσίας.

Η απαίτηση αυτή εκπληρώνεται:
- σε περίπτωση χρησιμοποίησης αρωματικού φυτού με την αναγραφή του ονόματός του,
- σε περίπτωση χρησιμοποίησης αρωματικών ουσιών εκτός από την αιθυλοβανιλλίνη, με την ένδειξη μετά την ονομασία «με γεύση.... » ή «με άρωμα ... » και που συνοδεύεται, με χαρακτήρες όμοιων διαστάσεων, από μία ένδειξη που να προσδιορίζει τη φύση της γεύσης ή του αρώματος, με την προϋπόθεση ότι αναφορά σε φυσική προέλευση θα γίνεται μόνον για τις φυσικές αρωματικές ουσίες.
- σε περίπτωση χρησιμοποίησης αιθυλοβανιλλίνης, με την ένδειξη «με αιθυλοβανιλλίνη» ή «αρωματισμένο με αιθυλοβανιλλίνη».

6. Η φυτική τεχνικά καθαρή λεκιθίνη, που ο αριθμός υπεροξειδίων της (εκφραζόμενος σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά Kg) δεν υπερβαίνει το 10, μπορεί να προστεθεί στα προϊόντα που αναφέρονται στην παρ. 1, εκτός από τους κόκκους κακάο.
Η ονομασία του προϊόντος συνοδεύεται από ένδειξη αυτής της προσθήκης και του ποσοστού, εκτός αν η λεκιθίνη έχει προστεθεί στα διάφορα είδη σοκολάτας των σημείων 1.16 έως 1.28.
Τα προϊόντα που αναφέρονται στην παρ. 1 δεν μπορούν να περιέχουν πάνω από 0,5% φωσφατίδια στο συνολικό τους βάρος.
Εν τούτοις, το ποσοστό αυτό μπορεί να φθάσει το 1% για τα διάφορα είδη κακάο σκόνη, την σοκολάτα γάλακτος οικιακής χρήσης καθώς επίσης και για την σοκολάτα με μορφή κόκκων ή νιφάδων, και το 5% για τα διάφορα είδη κακάο σκόνη που προορίζεται για την παρασκευή στιγμιαίων παρασκευασμάτων, με τον όρο ότι οι σχετικές διατάξεις το επιτρέπουν και με την επιφύλαξη ότι πάνω στις συσκευασίες και τα εμπορικά έγγραφα αναγράφεται ο προορισμός αυτός.

7. α) Μπορούν να προστεθούν στην σοκολάτα, στην σοκολάτα οικιακής χρήσης, στην κουβερτούρα, στην σοκολάτα γάλακτος, στην σοκολάτα γάλακτος οικιακής χρήσης, στην κουβερτούρα γάλακτος και στην λευκή σοκολάτα, βρώσιμες ύλες, εκτός από άμυλο, άλευρα καθώς επίσης και λιπαρές ύλες και παρασκευάσματά τους που δεν προέρχονται αποκλειστικά από το γάλα.
Η ποσότητα αυτών των υλών, σε σχέση προς το ολικό βάρος του τελικού προϊόντος, δεν μπορεί να είναι:
i) ούτε κάτω από 5% ούτε πάνω από 40% συνολικά, εφόσον προστίθενται σε φανερά και χωριστά κομμάτια.
ii) πάνω από 30% συνολικά, όταν προστίθενται σε μορφή τέ-

τοια ώστε πρακτικά να μη διακρίνονται.

iii) με την επιφύλαξη των διατάξεων που προβλέπονται στο 1 πάνω από 40% συνολικά, εφόσον προστίθενται ταυτόχρονα και με τις δύο μορφές.

β) Σε περίπτωση προσθήκης βρωσίμων υλών, την ονομασία των παραπάνω προϊόντων σοκολάτας, πρέπει να συνοδεύει και σχετική ένδειξη.

Μία τέτοια ένδειξη εν τούτοις απαγορεύεται για ό,τι αφορά:

i) το γάλα και τα γαλακτοκομικά προϊόντα, όταν το τελικό προϊόν δεν είναι σοκολάτα γάλακτος, σοκολάτα γάλακτος οικιακής χρήσης ή κουβερτούρα γάλακτος ή σοκολάτα λευκή.

ii) τον καφέ και τα οινοπνευματώδη ποτά, όταν η ποσότητα καθεμιάς από τις ύλες αυτές είναι κατώτερη από 1% του ολικού βάρους του τελικού προϊόντος.

iii) τις υπόλοιπες βρώσιμες ύλες τις ενσωματωμένες σε μορφή που πρακτικά δεν διακρίνεται, όταν η ποσότητα καθεμιάς από τις ύλες αυτές είναι κατώτερη από 5% του ολικού βάρους του τελικού προϊόντος.

γ) Στην περίπτωση της γεμιστής σοκολάτας και των έτοιμων προϊόντων σοκολατοποιΐας, οι βρώσιμες ύλες που αναφέρεται παραπάνω ότι προστίθενται δεν περιλαμβάνονται στα μέρη προϊόντων σοκολάτας που σύμφωνα με τα 1.27 και 1.28 πρέπει να αντιπροσωπεύουν το 25% τουλάχιστον του ολικού βάρους.

8. Η σοκολάτα, η σοκολάτα οικιακής χρήσης, η σοκολάτα γάλακτος, η σοκολάτα γάλακτος οικιακής χρήσης, η σοκολάτα, η γεμιστή σοκολάτα καθώς επίσης και τα προϊόντα σοκολατοποιΐας, μπορούν να γαρνιριστούν μερικά στην επιφάνεια με εδώδιμες ύλες και σε μέγιστο ποσοστό 10% επί του ολικού βάρους.

Στην περίπτωση αυτή:

α) Τα ανώτατα όρια του 40% και 30% που ορίζονται στην παρ. 7 υπό α) και β) αντίστοιχα περιλαμβάνουν και τις ύλες του γαρνιρίσματος.

β) Στο κατώτατο όριο του 25% καθορίζονται για την παρουσία των διαφόρων ειδών σοκολάτας, στην γεμιστή σοκολάτα και τα έτοιμα προϊόντα σοκολατοποιΐας εφαρμόζεται στο ολικό βάρος του προϊόντος, συμπεριλαμβάνεται και το γαρνίρισμα.

Άρθρο 16

Η ισχύς του παρόντος Προεδρικού Διατάγματος αρχίζει από την 1η Ιανουαρίου 1981, εξαιρουμένης της διατάξεως του άρθρου 14 του παρόντος η οποία ισχύει από της δημοσιεύσεώς του στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως.

Στον Υπουργό Οικονομικών αναθέτουμε τη δημοσίευση του Διατάγματος και την εκτέλεση στους αρμόδιους Υπουργούς Εθνικής Οικονομίας, Οικονομικών, Γεωργίας, Εμπορίου, Υγείας και Πρόνοιας.

Αθήνα, 31 Δεκεμβρίου 1983

Ο ΠΡΟΕΔΡΟΣ ΤΗΣ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑΣ
ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΣ ΚΑΡΑΜΑΝΛΗΣ

ΟΙ ΥΠΟΥΡΓΟΙ

ΕΘΝ. ΟΙΚΟΝΟΜΙΑΣ ΓΕΡ. ΑΡΣΕΝΗΣ — ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΩΝ ΙΩΑΝΝΗΣ ΠΟΤΑΚΗΣ — ΓΕΩΡΓΙΑΣ ΚΩΝ. ΣΗΜΙΤΗΣ

ΕΜΠΟΡΙΟΥ Γ. ΜΩΡΑΪΤΗΣ — ΥΓΕΙΑΣ ΚΑΙ ΠΡΟΝΟΙΑΣ ΠΑΡ. ΑΥΓΕΡΙΝΟΣ

## ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ VI

## ΔΙΑΤΗΡΗΜΕΝΑ ΤΡΟΦΙΜΑ



### Άρθρο 61

Γενικοί όροι

1. «Διατηρημένα Τρόφιμα» χαρακτηρίζονται τα βρώσιμα προϊόντα ζωϊκής ή φυτικής προέλευσης τα οποία έγιναν διατηρήσιμα με μια ή περισσότερες επιτρεπόμενες κατεργασίες.
2. Κατεργασίες για παρασκευή των διατηρημένων τροφίμων νοούνται και επιτρέπονται.
   α) Η ξήρανση
   β) Η συμπύκνωση
   γ) Ο βρασμός
   δ) Ο υποκαπνισμός
   ε) Η συντήρηση σε ξύδι, έλαιο, άλμη, οινόπνευμα ή σιρόπι ζάχαρης
   στ) Η παστερίωση
   ζ) Η αποστείρωση
   η) Η ψύξη
   θ) Η κατάψυξη
3. Οι οργανοληπτικοί χαρακτήρες των διατηρημένων τροφίμων που φέρονται στην κατανάλωση πρέπει να είναι άμεμπτοι και να μη παρέχουν ενδείξεις χρησιμοποίησης για την παρασκευή τους μη κανονικών πρώτων υλών ή μειονεκτικής επεξεργασίας.
4. Διατηρημένα τρόφιμα που φέρονται στην κατανάλωση, χωρίς να έχει μεταβληθεί η φυσική μορφολογική τους κατάσταση, πρέπει να μη παρουσιάζουν αλλοιώσεις που τα κάνουν ακατάλληλα ή επικίνδυνα για την κατανάλωση σύμφωνα με την κρίση αυτών που ενεργούν τον έλεγχο για την υγιεινή κατάστασή τους. Τα εντεταλμένα όργανα για την ενέργεια του υγιειονομικού ελέγχου είναι δύο ή περισσότερα. Εκ τούτων ο ένας, ανάλογα με την περίπτωση, πρέπει να είναι απαραίτητα κτηνίατρος ή αστίατρος ή γεωπόνος.
5. Σε περίπτωση, που τα διατηρημένα τρόφιμα φέρονται κονσερβοποιημένα, τα δοχεία συσκευασίας πρέπει να μην εμφανίζουν καμιά διόγκωση ή σύνθλιψη σε σημαντικό βαθμό ή προσβολή από οξείδωση ή συγκολλήσεις σημείων που έγιναν μεταγενέστερα ή κατά οποιονδήποτε τρόπο να χάσουν την στεγανότητά τους. Τα δοχεία συσκευασίας πρέπει να πληρούν τους όρους που υπάρχουν γι' αυτά στο Κεφάλαιο «Υλικά συσκευασίας».
6. Διατηρημένα τρόφιμα, που εμφανίζουν τις εκτροπές των παραπάνω παραγράφων 4 και 5, πρέπει να αποκλείονται από την κατανάλωση από τα όργανα που είναι εντεταλμένα για να ελέγχουν την υγιεινή τους κατάσταση, σύμφωνα με την ισχύουσα κάθε φορά Νομοθεσία.
7. Τα διατηρημένα τρόφιμα, εκτός από τις διατάξεις του παρόντα Κώδικα, πρέπει να πληρούν και όλους τους όρους των διατάξεων της Ελληνικής Νομοθεσίας που αφορούν την υγιεινή κατάσταση και γενικά την καταλληλότητα προς διατροφή.
8. Οι πρώτες ύλες, που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή των τροφίμων, πρέπει να πληρούν όλους τους όρους που προβλέπονται και αναφέρονται για κάθε μια από αυτές στον παρόντα Κώδικα.
9. Το είδος του τροφίμου, που διατηρείται σε δοχεία, καθώς και οι πρώτες ύλες που χρησιμοποιήθηκαν για την παρασκευή του, πρέπει απαραίτητα να αναγράφονται σαφώς και ευχρινώς πάνω στη συσκευασία. Απαγορεύεται η χρήση στη συσκευασία λέξης, εικόνας ή παράστασης, η οποία δύναται να δημιουργήσει παραπλανητική εντύπωση για την παραγματική σύσταση ή την προέλευση του περιεχομένου.
10. Η παρασκευή και η προσφορά στην κατανάλωση διατηρημένων τροφίμων επιτρέπεται στα εργοστάσια ή εργαστήρια που έχουν τις απαραίτητες ειδικές εγκαταστάσεις και μηχανήματα, τα οποία πρέπει ακόμη να πληρούν και όλους τους όρους του Κεφαλαίου Ι «Γενικές Διατάξεις» του παρόντα Κώδικα.
11. Τα διατηρημένα τρόφιμα διακρίνονται στις εξής κατηγορίες:
    α) Διατηρημένα κρέατα και προϊόντα αυτών
    β) Διατηρημένα ιχθυηρά και προϊόντα αυτών
    γ) Διατηρημένα προϊόντα φυτικής προέλευσης
    δ) Διατηρημένα με ψύξη νωπά τρόφιμα κάθε φύσης.
12. Εκτός από τις περιπτώσεις που παίρνονται δείγματα σε αυτοτελείς μονάδες συσκευασίας, όλα τα διατηρημένα τρόφιμα θεωρούνται ευαλλοίωτα δείγματα και εφαρμόζονται οι σχετικές διατάξεις.
13. Για τη συσκευασία των διατηρημένων τροφίμων, γενικά, πρέπει να πληρούνται όλοι οι όροι του Κεφαλαίου ΙΙ «Υλικά Συσκευασίας».

### Άρθρο 62

Διατηρημένα με απλή Ψύξη ή Κατάψυξη Νωπά Τρόφιμα

1. Ως «Διατηρημένα με απλή Ψύξη ή Κατάψυξη Νωπά Τρόφιμα» νοούνται τα κάθε φύσης τρόφιμα που επιτρέπονται και πληρούν τους όρους του παρόντα Κώδικα, τα οποία έγιναν συντηρήσιμα με απλή ψύξη ή κατάψυξη στα ψυγεία.
2. Σε όλους τους θαλάμους των ψυγείων (ψύξης και κατάψυξης) δημόσιας και ιδιωτικής χρήσης, που έχουν όγκο πάνω από $25 m^3$, πρέπει να είναι εγκατεστημένα αυτογραφικά θερμόμετρα και υγρόμετρα για την παρακολούθηση της ακριβούς θερμοκρασίας και υγρασίας των θαλάμων. Από την παραπάνω υποχρέωση εξαιρούνται ψυχτικοί θάλαμοι ιδιωτικής χρήσης, που προορίζονται για συντήρηση κρεάτων και ιχθύων, χωρητικότητας κάτω των $50 m^3$.
3. Τα τρόφιμα που είναι σε ψύξη ή κατάψυξη πρέπει να αποθηκεύο-

νται με επιμέλεια και τάξη, χωριστά κατά είδος και σε ξύλινα ράφια όπου θα υπάρχει πινακίδα με το είδος του τροφίμου, την ημερομηνία που προσκομίσθηκε, τον κάτοχο αυτού, καθώς και κάθε άλλο χρήσιμο για τον έλεγχο στοιχείο.

4. Σε κάθε ψυκτικό θάλαμο και ψυκτικό χώρο γενικά πρέπει να τηρείται πλήρης καθαριότητα.
Γι' αυτό πρέπει να πλένεται το δάπεδο, πριν την αποθήκευση νέου είδους τροφίμου προς ψύξη, ιδιαίτερα εάν τα τρόφιμα που είχαν αποθηκευθεί προηγούμενα ανέδιναν βαρειά οσμή ή οπωσδήποτε οσμή που θα μπορούσε να μεταδοθεί στα τρόφιμα που θα αποθηκευθούν μετά.
5. Πριν από κάθε αποθήκευση τροφίμου οι θάλαμοι πρέπει να αερίζονται καλά.
6. Απαγορεύεται η μέσα σε ψυκτικούς θαλάμους και ψυκτικούς χώρους συναποθήκευση τροφίμων που αναδίδουν βαρειά ή ιδιάζουσα οσμή όπως π.χ. συντηρημένων ή μη ιχθύων, χαβιαρίου, ταραμά, βακαλάου κ.λπ. με άλλα τρόφιμα, τα οποία απορροφούν οσμές, όπως κρέας, λαρδί, αλλάντες κ.λ.π.
7. Απαγορεύεται μέσα σε ψυγεία και ψυκτικούς χώρους γενικά η διατήρηση αλλοιωμένων και επομένως ακαταλλήλων για βρώση τροφίμων, εκτός αν υπάρχει σχετική άδεια αρμόδιας υπηρεσίας.
8. Τρόφιμα ακατάλληλα για βρώση πρέπει να απομακρύνονται το ταχύτερο. Αυτά απαγορεύεται να αποθηκεύονται σε οποιοδήποτε θάλαμο, προθάλαμο ή και βοηθητικό χώρο.
9. Σε κάθε ψυκτικό θάλαμο, πρέπει να υπάρχουν διάδρομοι κατά μήκος και κατά πλάτος αυτού, ώστε να είναι εφικτός ο έλεγχος των τροφίμων που αποθηκεύονται σ' αυτόν.
10. Απαγορεύεται η μέσα στον ίδιο θάλαμο αποθήκευση τροφίμων, που απαιτούν διαφορετικές θερμοκρασίες συντήρησης.
11. Επιτρέπεται να τοποθετούνται στον ίδιο χώρο μικρές ποσότητες διαφόρων εμπορευμάτων χωριστά, εφόσον αποκλείεται εντελώς ο κίνδυνος να επηρεάσει το ένα εμπόρευμα τις οργανοληπτικές ιδιότητες του άλλου (οσμή, γεύση) και εφόσον για τη συναποθήκευση απαιτούνται τα ίδια περίπου όρια θερμοκρασίας και υγρομετρικής κατάστασης.
12. Η κατάλληλη θερμοκρασία και υγρομετρική κατάσταση των θαλάμων για τη διατήρηση τροφίμων σ' αυτούς και ο χρόνος διατήρησής των, πρέπει ενδεικτικά να είναι όπως αναφέρεται στον παρακάτω πίνακα:

Πίνακας Θερμοκρασιών, Υγρομετρικής Κατάστασης και Χρόνου Διατήρησης Τροφίμων σε Ψυχτικούς Θαλάμους

| α/α Είδος Τροφίμων | Θερμοκρασία σε Βαθμ. Κελσίου | Υγρομ/κή Κατ/ση | Διάρκεια Διατ/σης | Παρατηρήσεις |
|---|---|---|---|---|
| | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 1. Κρέας Κατεψυγμένο | κάτω των −15 | άνω των 85 | 9-14 μην. | Συμφ. Σχετ. Διατ. 579/65 |
| 2. Πουλερικά - Θηράματα κατεψυγμένα | κάτω των −18 | άνω των 85 | 9-12 μην. | |
| 3. Αλίπαστα | 0 έως +2 | 70-80 | | |
| 4. Αλλάντες | −2 έως +2 | 70-80 | 10-12 μην. | |
| 5. Ιχθείς Κατεψυγμένοι | κάτω των −18 | άνω των 85 | 9 μήνες | |
| 6. Ιχθείς χαπνιστοί | 0 έως +2 | 70-80 | 12 μήνες | |
| 7. Βαχαλάος αλίπαστος | 0 έως +2 | 80-90 | 10 μήνες | |
| 8. Ρέγγες χαπνιστές | −2 έως +2 | 70-80 | 12 μήνες | |
| 9. Λαχέρδα | 0 έως +2 | 70-80 | 7 μήνες | |
| 10. Τυρί μαλακό | +1 έως +8 | άνω των 85 | 12 μήνες | |
| 11. Τυρί σε λευκοσιδηρά δοχεία | +3 έως +8 | – | 10 μήνες | |
| 12. Τυρί σκληρό | 0 έως +1 | 75-85 | 12 μήνες | |
| 13. Τυρί μυζήθρα, ανάλογα με το είδος (μαλακή ή σκληρή) υπάγεται στους μαλακούς ή σκληρούς τυρούς | | | | |
| 14. Τυρί τετηγμ. (πλήν των συσκευασμένων σε κονσέρβες) | 0 έως +15 | 75-85 | 12 μήνες | |
| 15. Γάλα νωπό | 0 έως +2 | – | 2-6 ημέρες | |
| 16. Γάλα κατεψυγμένο | −15 τουλάχιστον | – | 12 μήνες | |
| 17. Γιαούρτι | 0 έως +2 | άνω των 80 | 15 ημέρες | |
| 18. Γιαούρτη στραγγισμένη (σακκούλας) | 0 έως +6 | άνω των 80 | 20 ημέρες | |
| 18α.[2] Γιαούρτη σε αεροστεγή συσκευασία | 0 έως +6 | άνω των 80 | 40 ημέρες | |
| 19. Βούτυρο νωπό | −2 έως +4 | 75-85 | 30 ημέρες | |
| 19α.[2] Βούτυρο νωπό παστεριωμένο | +2 έως +4 | 75-85 | 3 μήνες | |
| 20.[1] Βούτυρον κατεψυγμένο | −10 έως −8 | 75-85 | 8 μήνες | |
| 21. Βούτυρο τηγμένο | −8 έως +2 | 75-85 | 12 μήνες | |
| 22. Μαργαρίνη (ζωϊκής προελεύσεως) | −8 έως 0 | 75-85 | 10 μήνες | |
| 23. Μαργαρίνη (φυτικής προελεύσεως) | −2 έως +3 | 75-85 | 12 μήνες | |
| 24. Κρέμα (αφρόγαλα) | 0 έως +4 | 75-85 | 10 ημέρες | |
| 25.[1] Λίπη ζωϊκά | −8 τουλάχιστον | 75-85 | 6 μήνες | |
| 26.[1] Λίπη φυτικά | −2 έως 0 | – | 8 μήνες | |
| 27.[1] Αυγά σε ψύξη | 0 έως +1 | 85-90 | 6 μήνες | |
| 28. Ζύμη νωπή πιεστή | 0 έως +2 | 65-80 | 30 ημέρες | |
| 29. Ζύμη ξηρά | 0 έως +4 | κάτω των 70 | 6 μήνες | |
| 30. Πατάτες | +4 έως +10 | άνω των 85 | 8 μήνες | Διατηρ. στο σκοτάδι |
| 31. Πατάτες σποράς | +2 έως +7 | άνω των 85 | 8 μήνες | Διατηρ. στο σκοτάδι |
| 32. Τομάτες | +2 έως +10 | άνω των 85 | 1 μήνα | |
| 33. Μπάμιες | +5 έως +10 | άνω των 85 | 10 ημέρες | |
| 34. Πορτοκάλια | +2 έως +7 | άνω των 85 | 6 μήνες | |
| 35. Λεμόνια πράσινα | +10 έως +14 | άνω των 85 | 4 μήνες | |
| 36. Λεμόνια κίτρινα | 0 έως 5 | άνω των 85 | 6 μήνες | |
| 37. Χυμοί φρούτων | −1 έως +2 | – | 6 μήνες<br>12 μήνες | Χωρίς συντηρητικά<br>Με συντηρητικά |
| 38. Σταφύλια | −1 έως +7 | άνω των 85 | 30 ημέρες | |
| 39. Μήλα | 0 έως +4 | άνω των 85 | 7 μήνες | |
| 40. Αχλάδια | −1 έως +1 | άνω των 85 | 6 μήνες | |
| 41. Βερύκοκκα | 0 έως +2 | άνω των 85 | 30 ημέρες | |
| 42. Ροδάκινα | 0 έως +2 | άνω των 85 | 30 ημέρες | |
| 43. Φράουλες | −1 έως +2 | άνω των 85 | 15 ημέρες | |
| 44. Κεράσια. | 0 έως +2 | άνω των 85 | 15 ημέρες | |
| 45. Μπανάνες | +11 έως +15 | άνω των 85 | 10 ημέρες | |
| 46. Μπανάνες ώριμες | +11 έως +15 | άνω των 85 | 10 ημέρες | |
| 47. Ρόδια | 0 έως +2 | άνω των 85 | 4 μήνες | |
| 48. Σύκα νωπά | −1 έως +1 | άνω των 85 | 15 ημέρες | |
| 49. Μελιτζάνες | +7 έως +10 | άνω των 85 | 10 ημέρες | |
| 50. Αμπελόφυλλα | 0 έως +6 | άνω των 85 | 30 ημέρες | |
| 51. Ταραμάς | −5 έως −2 | 70-80 | 12 μήνες | |
| 52. Κάστανα | 0 έως +2 | κάτω των 70 | 8 μήνες | |
| 53. Ξηροί καρποί | +5 έως +10 | κάτω των 75 | 12 μήνες | |
| 54. Κρεμμύδια, σκόρδα | −1 έως +2 | κάτω των 70 | 6 μήνες | |
| 55. Οπωροκηπευτικά σε κατάψυξη | −18 τουλάχιστον | άνω των 85 | 12 μήνες | |

(1) Απόφ. ΑΧΣ 885/72, ΦΕΚ 397/Β'/2.6.1972 και 420/Β'/15.7.1972 «Περί τροποποίησης και συμπλήρωσης της 3000/1970 απόφ. ΑΧΣ» «Κώδικας Τροφίμων, Ποτών και Αντικειμένων Κοινής Χρήσης».

(2) Απόφ. ΑΧΣ 1687/85, ΦΕΚ 822/Β'/31.12.85 «Περί τροποποίησης του άρθρου 62 του Κώδικα Τροφίμων».

13. Ανοχή στη διακύμανση της θερμοκρασίας από τα όρια του πίνακα ορίζεται ± 1° Κελσίου, με εξαίρεση τα οπωροκηπευτικά στα οποία η ανοχή μπορεί να είναι μόνο +2° Κελσίου.
14. Η ανοχή στη διακύμανση της υγρομετρικής κατάστασης από τα όρια του πίνακα ορίζεται ± 8% περιλαμβανομένου και του σφάλματος του οργάνου (εξαιτίας των συνθηκών που επικρατούν σήμερα στην Ελλάδα στις βιομηχανίες ψύχους με προοπτική μελλοντικής ρύθμισης του όλου θέματος στο καλλίτερο).
15. Οι παραπάνω θερμοκρασίες και υγρομετρικές καταστάσεις δεν ισχύουν κατά τη διάρκεια εισαγωγής και εξαγωγής των προϊόντων από τους ψυχτικούς θαλάμους και μέχρι 8 ώρες, το οποίο διαπιστώνεται από τα βιβλία εισαγωγής - εξαγωγής που υποχρεούνται να τηρούν τα ψυγεία.
Τα βιβλία αυτά είναι αριθμημένα και θεωρημένα κατά φύλλο από την αρμόδια Αγορανομική Υπηρεσία.
Σ' αυτά θ' αναγράφεται ο αριθμός του ψυχτικού θαλάμου στον οποίο γίνεται εισαγωγή ή εξαγωγή, η ώρα έναρξης και η ώρα λήξης.
16. Στους ψυχτικούς θαλάμους πρέπει να γίνεται ο κατάλληλος αερισμός, ώστε να μην υπάρχει σ' αυτούς καμιά δυσάρεστη οσμή.
17. Τρόφιμα που διαφυλάσσονται σε λευκοσιδηρά δοχεία, όπως τηγμένο τυρί, τελεμές, τα οποία από την κατασκευή τους διατηρούνται σε ψύξη, πρέπει να διατηρούνται σε ψυχτικούς θαλάμους στους οποίους η Υγρομετρική κατάσταση να κυμαίνεται από 60 έως 70%. Η χρονική διάρκεια συντήρησης αυτών ορίζεται σ' ένα χρόνο.
18. Τα τυριά που προορίζονται για διαφύλαξη πρέπει να έχουν πλήρως ωρισμάσει. Απαγορεύεται η διαφύλαξη μη ωρίμων τυριών στις παραπάνω θερμοκρασίες.
19. Σε περίπτωση υπέρβασης ή αμφιβολίας του χρόνου που έχει καθορισθεί για τη συντήρηση, πρέπει να καλείται το αρμόδιο επιστημονικό όργανο, το οποίο θα γνωματεύει εάν μπορούν να παραμείνουν ακόμη στους ψυχτικούς θαλάμους.
20. Η σχετική υγρασία μπορεί να κατέβει σε 70% για σύνολο 24 ωρών σε χρονική διάρκεια μιας εβδομάδας.
21. Τα κάθε φύσής τρόφιμα μετά την εξαγωγή τους από τα ψυγεία πρέπει όταν διατίθενται στην κατανάλωση να πληρούν όλους τους όρους που καθορίζονται γι' αυτά από τον παρόντα Κώδικα.

## ΚΕΦΑΛΑΙΟ VII

## ΓΛΥΚΑΝΤΙΚΕΣ ΥΛΕΣ

| | | |
|---|---|---|
| Άρθρο | 63: | Χαρακτηρισμός, διάκριση και γενικοί όροι διάθεσης γλυκαντικών υλών στη κατανάλωση. |
| » | 64: | Καλαμοζάχαρο (ζάχαρη) |
| » | 65: | Ζαχαρούχες γλυκαντικές ύλες από υδρόλυση |
| » | 66: | Ζαχαρούχες γλυκαντικές ύλες από σταφίδες, χαρούπια ή γάλα |
| » | 67: | Μέλι |
| » | 68: | Φυσικές μη ζαχαρούχες γλυκαντικές ύλες |
| » | 69: | Συνθετικές γλυκαντικές ύλες |

### Άρθρο 63

### Χαρακτηρισμός, Διάκριση και Γενικοί Όροι Διάθεσης Γλυκαντικών Υλών στην Κατανάλωση.

1. Γλυκαντικές ύλες νοούνται οργανικές ενώσεις χαρακτηριστικής γλυκειάς γεύσης, οι οποίες χαρακτηρίζονται σαν «φυσικές» εφόσον απαντούν σε φυτικούς ή ζωϊκούς ιστούς και σαν «συνθετικές» εφόσον αποτελούν προϊόντα συνθετικής παρασκευής τα οποία δεν ανευρίσκονται στη φύση.
Οι φυσικές γλυκαντικές ύλες διακρίνονται σε «ζαχαρούχες» και «μη ζαχαρούχες».
2. Ζαχαρούχες γλυκαντικές ύλες χαρακτηρίζονται οι φυσικής προέλευσης μεγάλης θρεπτικής αξίας μονοζαχαρίτες ή διαζαχαρίτες ή μίγματα αυτών των υδατανθράκων, οι οποίοι είτε απομονώνονται απ' ευθείας ως έχουν εκ φυσικώνιστών είτε προκύπτουν από υδρόλυση καταλλήλων φυσικών πρώτων υλών. Σαν τέτοιες νοούνται και επιτρέπονται οι εξής:
α) καλαμοζάχαρο
β) Ιμβερτοζάχαρο
γ) Οπωροζάχαρο ή φρουκτόζη
δ) Αμυλοζάχαρο ή γλυκόζη
ε) Μαλτόζη ή μαλτοζάχαρο
στ) Σταφιδοζάχαρο ή σταφιδίνη
ζ) Σταφιδόμελι ή πετιμέζι
η) Χαρουπόμελι ή χαρουποσιρόπι
θ) Λακτόζη ή γαλακτοζάχαρο
ι) Μέλι(1)

2δις α) Το καλαμοζάχαρο ή ζάχαρη, εκτός από τις μορφές που περιγράφονται στο άρθρο 2 του Π. Δ/τος 513/83 διατίθεται στη κατανάλωση και με άλλες μορφές που προέρχονται από προηγούμενο στάδιο επεξεργασίας της ζάχαρης (π.χ. καστανή ζάχαρη, SUCRE ROUX) είτε από ειδικό τρόπο παρασκευής και επεξεργασίας (π.χ. ζάχαρη άχνη, καντιοζάχαρο).
Οι μορφές αυτές περιγράφονται στα επόμενα εδάφια και δίνονται σχετικές προδιαγραφές.
β) Ζάχαρη άχνη χαρακτηρίζεται η λεπτοκονιοποιημένη μορφή της ζάχαρης ή λευκής ζάχαρης και της υπέρλευκης ζάχαρης. Στη ζάχαρη άχνη επιτρέπεται για τεχνικούς λόγους η προσθήκη αμύλου σε μέγιστο ποσοστό 2% κατά βάρος το οποίο θα δηλώνεται στη συσκευασία της (Άμυλο ...%).
γ) Καντιοζάχαρο (CANDI, SUCRE CANDI) χαρακτηρίζεται η ζαχαρόζη σε χοντρούς κρυστάλλους, που λαμβάνονται από αργή κρυστάλλωση πυκνών διαλυμμάτων ζαχαρόζης. Το καντιοζάχαρο πρέπει να περιέχει ζαχαρόζη σε ποσοστό όχι μικρότερο του 96%.
Επιτρέπεται η προσθήκη καραμελοχρώματος.
δ) Παραπροϊόντα της παρασκευής καντιοζάχαρης όπως το «Σιρόπι καντιοζάχαρης» και η «CASSONADE από καντιοζάχαρη». Αυτά πρέπει να έχουν περιεκτικότητα σε ολικά ζάχαρα, εκφρασμένη σε καλαμοζάχαρο και υπολογισμένη επί ξηρού, όχι μικρότερη του 85% κατά βάρος για το «σιρόπι καντιοζάχαρης» και όχι μικρότερη του 94,5% για την «CASSONADE» από την καντιοζάχαρη».
ε) Ζάχαρη μη πλήρως επεξεργασμένη. Αυτή διατίθεται στη κατανάλωση με διάφορες ονομασίες όπως «καστανή ζάχαρη, BROWN SUGAR», «Σκούρα καστανή ζάχαρη» («DARK BROWN SUGAR»), «SUCRE ROUX», «RAW SUGAR», και πρέπει να έχουν περιεκτικότητα σεζαχαρόζη όχι μικρότερη του 85%.
Ο χαρακτηρισμός «CASSONADE» αφορά την ακατέργαστη ζάχαρη από ζαχαροκάλαμο.
Σε προϊόντα όπως η «Σκούρα καστανή ζάχαρη» επιτρέπεται η προσθήκη καραμελοχρώματος για σταθεροποίηση του χρωματισμού.
στ) Η ζάχαρη (ημίλευκη, λευκή, υπέρλευκη) και η μη πλήρως επεξεργασμένη ζάχαρη διατίθενται σε συμπιεσμένη μορφή σε διάφορα σχήματα και μεγέθη (κώνοι, κύβοι, πλακίδια κ.α.).
ζ) «ΜΕΛΑΣΣΑ», «ΣΙΡΟΠΙ ΜΕΛΑΣΣΑ» χαρακτηρίζεται το σιροπιώδες υπόλειμμα που προέρχεται από την παραγωγή και την επεξεργασία της ζάχαρης.
Η μέλασσα που διατίθεται στη κατανάλωση για ανθρώπινη διατροφή πρέπει να είναι κατάλληλη για το σκοπό αυτό και να πληροί τις παρακάτω προδιαγραφές.
I. Ελάχιστη περιεκτικότητα σε ζάχαρη, εκφρασμένη σε ιμβερτοζάχαρο, όχι μικρότερη του 40% κατά βάρος.
II. Τέφρα δια θεϊκού οξέος, όχι μεγαλύτερη του 10% κατά βάρος
III. Οξύτητα όχι μεγαλύτερη από 8 ml 1 N NaOH για 100 γραμ. (δείκτης φαινολοφθαλεϊνης).
Στη μέλασσα επιτρέπεται η προσθήκη θειωδών (Ε 220, Ε 221, Ε 222, Ε 223, Ε224, Ε226) σε μέγιστο συνολικό ποσοστό προσθήκης το καθένα μόνο ή σε μίγμα μεταξύ τους, 40 mg/Kg, εκφρασμένο σε διοξείδιο του θείου(2).

2τρις: Ισογλυκόζη είναι το προϊόν που λαμβάνεται από γλυκόζη ή από τα πολυμερή της με ενζυματική ισομερείωση και περιέχει κατά βάρος, σε ξηρή κατάσταση, τουλάχιστον 10% φρουκτόζη(3).

(1) Π.Δ/γμα 513/83, ΦΕΚ 196/Α'/83 και ΦΕΚ 15/Α/84 «Συμμόρφωση προς την Οδηγία 73/437/ΕΟΚ, σχετικά με ορισμένα ζάχαρα βρώσιμα που προορίζονται για ανθρώπινη διατροφή».
(2) Αποφ. ΑΧΣ 1747/85, ΦΕΚ 130/Β'/27.3.86 «Συμπλήρωση του άρθρου 63 του Κώδικα Τροφίμων».
(3) Αποφ. ΑΧΣ 183/87, ΦΕΚ 186/Β'/6.4.87 Τροποποίηση των άρθρων 63, 145, 146 και 147 του κώδικα Τροφίμων, «ΙΣΟΓΛΥΚΟΖΗ».

3. Ως «Μη ζαχαρούχες γλυκαντικές ύλες» χαρακτηρίζονται οι φυσικής προέλευσης, χαρακτηριστικής γλυκείας γεύσης ύλες, οι οποίες χημικά ανήκουν κατά κανόνα σε διαφόρους τάξεις πολυαλκοολών (όπως π.χ. η γλυκερίνη και οι ζαχαροαλκοόλες μαννίτης και σορβίτης) και οι οποίες είναι μεν θερμιδογόνες, όταν καίγονται στον οργανισμό, κατά κανόντα όμως αποτελούν φτωχή πηγή, βιοσύνθεσης ζαχάρων (γλυκογένεσης), γι' αυτό ευρίσκουν εφαρμογή για την παρασκευή προϊόντων για ειδικούς διαιτητικούς σκοπούς.
4. Στις επεξεργασίες που επιτρέπονται για τις γλυκαντικές ύλες περιλαμβάνονται οι εξής:
   α) Η υδρόλυση με ένζυμα ή με αραιό διάλυμα υδροχλωρικού ή θειϊκού οξέος.
   β) Η συμπύκνωση
   γ) Ο αποχρωματισμός
   δ) Η χρυστάλλωση
5. Οι φυσικές γλυκαντικές ύλες που διατίθενται στη κατανάλωση πρέπει να πληρούν τους εξής όρους:
   α) Να είναι αμιγείς και να περιέχουν αποκλειστικά και μόνον τα συστατικά που καθορίζουν οι χείμενες διατάξεις, με εξαίρεση την άχνη ζάχαρη, όπου επιτρέπεται η προσθήκη αμύλου καθώς και του καντιοζάχαρου και σκούρας καστανής ζάχαρης (DARK BROWN SUGAR), όπου επιτρέπεται η προσθήκη χεραμελοχρώματος(2).
   β) Να έχουν οργανοληπτικούς χαρακτήρες άμεμπτους και να μη παρέχουν ενδείξεις από ατελή επεξεργασία ή από χρησιμοποίηση μειονεκτικών πρώτων υλών.
   γ) Να μην έχουν υποστεί ζύμωση ή οποιαδήποτε άλλης φύσης αλλοίωση της κανονικής των σύστασης, διαφορετικά πρέπει να αποκλείονται από την κατανάλωση.
   δ) Να μη περιέχουν μέσα συντήρησης, με εξαίρεση τις περιπτώσεις, στις οποίες αυτό επιτρέπεται ρητά απο το παρόν Κεφάλαιο.
   ε) Να μη περιέχουν οποιαδήποτε ξένη ανόργανη (π.χ. βαρέα μέταλλα) ή οργανική ουσία, έστω και αν προέρχεται από τις πρώτες ύλες που χρησιμοποιήθηκαν με εξαίρεση τις ρητές περιπτώσεις που κατονομάζονται στο παρόν Κεφάλαιο.
6. Σε κάθε φύσης μέσο συσκευασίας των φυσικών γλυκαντικών υλών πρέπει να δηλώνεται σαφώς το είδος αυτών αποκλειστικά και μόνο με μιά από τις ονομασίες που καθορίζονται στο παρόν Κεφάλαιο για κάθε είδος.
   Απαγορεύεται η χρησιμοποίηση του όρου «Ζάχαρο» εάν δεν συνδέεται απαραίτητα με άλλη επεξηγηματική λέξη. Στη περίπτωση δε που χρησιμοποιηθεί παράτυπα μόνη της η ονομασία «Ζάχαρο» η ονομασία αυτή αποτελεί επιπρόσθετα ψευδή δήλωση (και διώκεται ως τέτοια), εφόσον στη συσκευασία περιέχεται άλλη γλυκαντική ύλη εκτός από τη ζάχαρη (καλαμοζάχαρο).
7. Επί του μέσου συσκευασίας κάθε ζαχαρούχου γλυκαντικής ύλης, με εξαίρεση των μορφών ζάχαρης, που περιγράφονται στο Π. Δ/γμα 513/83 του μελιού και του σταφιδόμελου (πετιμεζιού) πρέπει να αναγράφεται απαραίτητα η περιεκτικότητα σε χαλαμοζάχαρο επί τοις εκατό κατά βάρος, όπως καθορίζεται από τις κείμενες διατάξεις, ως αναπόσπαστο τμήμα της ονομασίας του προϊόντος(2).
8. Ο ποσοτικός προσδιορισμός του ζαχάρου σε όλες τις σιροπιώδεις μορφές γλυκαντικών υλών πρέπει να γίνεται ογκομετρικά με φελίγγειο διάλυμα και όχι με μέτρηση του βαθμού ΒΕ'.
9. Ζαχαρούχες γλυκαντικές ύλες, οι οποίες από αποθήκευση ή άλλη αιτία έχουν πάψει να ανταποκρίνονται στα ιδιαίτερα για κάθε μία χαρακτηιστικά, όπως καθορίζονται στο Κεφάλαιο αυτό, είναι δυνατόν να διατίθενται για ειδικές χρήσεις, μετά από σχετική έγκριση του ΑΧΣ.

## Άρθρο 64

### Καλαμοζάχαρο (Ζάχαρη)

Το άρθρο 64 καταργήθηκε(1).

(1) Π. Δ/γμα 513/83, ΦΕΚ 196/Α'/83 και ΦΕΚ 15/Α/84 «Συμμόρφωση προς την Οδηγία 73/437/ΕΟΚ σχετικά με ορισμένα ζάχαρα βρώσιμα που προορίζονται για ανθρώπινη διατροφή».

(2) Απόφ. ΑΧΣ 1747/85, ΦΕΚ 130/Β'/27.3.86 «Συμπλήρωση του άρθρου 63 του Κώδικα Τροφίμων».

## Άρθρο 65

### Ζαχαρούχοι Γλυκαντικές Ύλες από Υδρόλυση

1. Η παράγραφος 1 καταργήθηκε(1).
2. «Οπωροζάχαρο» ή «Φρουκτόζη» χαρακτηρίζεται ή σε μορφή λευκών χρυστάλλων, έντονης γλυκειάς γεύσης, καθαρή Φρουκτόζη, η οποία λαμβάνεται με χρυστάλλωση από τα προϊόντα της υδρόλυσης με οξέα της ινουλίνης, η οποία είναι αποταμιευτική ύλη ριζωμάτων μερικών φυτών.
3. «Σιρόπι Οπωροζαχάρου» χαρακτηρίζεται το σιροποιώδες έντονης γλυκειάς γεύσης προϊόν που λαμβάνεται από την υδρόλυση της ινουλίνης και το οποίο δεν επιτρέπεται να περιέχει γλυκόζη σε αναλογία ανώτερη από 10% υπολογισμένη στο σύνολο του ζαχάρου στο σιρόπι.

4.
5. } Οι παράγραφοι 4,5 καταργήθηκαν(1).

6. «Μαλτόζη» ή «Μαλτοζάχαρο» χαρακτηρίζεται το προϊόν που λαμβάνεται από αμυλούχες ύλες με την επίδραση αμυλάσης και χημικώς είναι διζαχαρίτης που αποτελείται απόδύο μόρια D-γλυκόζης.

## Άρθρο 66

### Ζαχαρούχες Γλυκαντικές Ύλες από Σταφίδες, Χαρούπια ή Γάλα.

1. «Σταφιδοζάχαρο» ή «Σταφιδίνη» χαρακτηρίζεται το προϊόν που λαμβάνεται από τη συμπύκνωση του υδατικού εκχυλίσματος της σταφίδας, μετά την απομάκρυνση του μεγαλύτερου ποσοστού των οξέων που ενυπάρχουν. Η σταφιδίνη κατά την παραγωγή και διάθεση της στη κατανάλωση πρέπει να πληροί τους εξής όρους:
   α) Να πληροί τις διατάξεις που ρυθμίζουν την παραγωγή της, του Δ/τος της 23.3.1932 «περί των όρων και διατυπώσεων, υφ' ους επιτρέπεται η κατεργασία σταφίδος εν γένει προς παραγωγή σταφιδίνης» και του Α.Ν. 787/1948.
   β) Η σύστασή της να κυμαίνεται από την πολτώδη μέχρι την στερεά μορφή.
   γ) Η περιεκτικότητα σε ζάχαρο, υπολογισμένο σαν ιμβερτοζάχαρο, να μη είναι κατώτερη του 71% κατά βάρος.
   δ) Η παρουσία του ολικού θειώδους οξέος ($SO_2$) που προέρχεται από την επεξεργασία, δεν επιτρέπεται να είναι ανώτερη από 0,75‰ κατά βάρος.
   ε) Επιτρέπεται ο αποχρωματισμός της σταφιδίνης.
   στ) Επιτρέπεται η προσθήκη αρωματικών υλών από τις επιτρεπόμενες με τη προϋπόθεση ότι το είδος της αρωματικής ύλης θα δηλώνεται σαφώς στη συσκευασία.
   ζ) «Σταφιδίνη αρτοποιΐας» που παρασκευάζεται για τις ανάγκες της αρτοποιΐας πρέπει να έχει περιεκτικότητα σε ιμβερτοζάχαρο όχι μικρότερη από 70% κατά βάρος η δε χροιά της, με αραίωση 4% σε νερό, να μην υπερβαίνει τις 25 κίτρινες, 5 ερυθρές, 1 κυανή, μονάδες κατά LOVIBOND (σε λεμβίδια 5 ¼ ιντσών). Η προσθήκη αυτής στον άρτον ρυθμίζεται με αγορανομικές διατάξεις κάθε φορά.
2. «Σταφιδόμελι» ή «Πετιμέζι» χαρακτηρίζεται το προϊόν που λαμβάνεται με συμπύκνωση του γλεύκους των σταφυλών, μετά από την απομάκρυνση του μεγαλύτερου ποσού των οξέων. Αυτό πρέπει να πληροί τους εξής όρους.
   α) Απαγορεύεται η παρουσία θειώδους οξέος ($SO_2$).
   β) Πρέπει να περιέχει, κατ' ελάχιστο όριο ζάχαρο, υπολογιζόμενο σε ιμβερτοζάχαρο 70% κατά βάρος.
3. «Χαρουποσιρόπι ή χαρουπόμελι» χαρακτηρίζεται το προϊόν που λαμβάνεται με συμπύκνωση τουυδατικού εκχυλίσματος των χαρουπιών. Αυτό πρέπει κατά την παραγωγή και διάθεση του στη κατανάλωση να πληροί τους εξής όρους:
   α) Να πληροί τις διατάξεις του Α.Ν. 787/1948 που καθορίζουν την παραγωγή του.
   β) Το ποσοστό των ζαχάρων που περιέχει, υπολογισμένο σε ιμβερτοζάχαρο, πρέπει να είναι τουλάχιστο 60% κατά βάρος.
   γ) Η παρουσία του ολικού θειώδους οξέος ($SO_2$) στο χαρουποσιρόπι που προέρχεται από την επεξεργασία του, δεν επιτρέπεται να είναι ανώτερη από 0,75‰ κατά βάρος.
   δ) Επιτρέπεται ο αποχρωματισμός του χαρουποσιροπίου.
   ε) Επιτρέπεται η προσθήκη στο χαρουποσιρόπι αβλαβών αρωματικών υλών με την προϋπόθεση ότι το είδος της αρωματικής ύλης θα δηλώνεται σαφώς στη συσκευασία.

(1) Π. Δ/γμα 513/83, ΦΕΚ 196/Α/83 και 15/Α/84 «Συμμόρφωση προς την οδηγία 73/437/ΕΟΚ σχετικά με ορισμένα ζάχαρα βρώσιμα που προορίζονται για ανθρώπινη διατροφή».

στ) Σε περίπτωση χρησιμοποίησης μηχανημάτων παραγωγής χαρουποσιροπίου από χαλκό, το χαρουποσιρόπι δεν επιτρέπεται να περιέχει άλατα χαλκού σε ποσοστό ανώτερο από 0,04 γραμμάρια σε 100 γραμμάρια χαρουποσιροπίου, σε ξηρή κατάσταση.

4. «Γαλακτοζάχαρο» ή «Λακτόζη» χαρακτηρίζεται το προϊόν που λαμβάνεται από τον ορό του γάλακτος, με ειδικές επεξεργασίες, με ευχάριστη καθαρή γλυκειά γεύση και κρυστάλλική υφή, το οποίο χημικά είναι διζαχαρίτης που αποτελείται από D-γλυκόζη και D-γαλακτόζη. Αυτό πρέπει να πληροί τους εξής όρους:
   α) Να διαλύεται πλήρως στο νερό. Να παρέχει διαυγές διάλυμα το οποίο με προσθήκη αμμωνίας, πρέπει ναμη σχηματίζει θολώματα ή ιζήματα εξ αιτίας της παρουσίας βαρέων μετάλλων.
   β) Η υγρασία και οι πτητικές ουσίες στου 105°C δεν επιτρέπεται να είναι ανώτερες του 0,25%.
   γ) Η τέφρα ναμην υπερβαίνει το 0,25%.

Άρθρο 67

Μέλι

1. Η παράγραφος 1 καταργήθηκε([1]).
2. Απαγορεύεται η διάθεση στην κατανάλωση με την ονομασία «Μέλι» οποιασδήποτε άλλης μελιτώδους γλυκειάς ύλης, που παράγεται από άλλα έντομα εκτός από μέλισσες.
3. Απαγορεύεται η προσφορά και διάθεση στη κατανάλωση οποιασδήποτε άλλης γλυκαντικής ύλης με ονομασία που περιέχει τη λέξη «μέλι» ή τη ρίζα αυτής, εκτός από τις γλυκαντικές ύλες που κατανομάζονται ρητά στο παρόν Κεφάλαιο (π.χ. σταφιδόμελι χαρουπόμελι κ.λ.π.).
4. Η παράγραφος 4 καταργήθηκε([1]).
5. Απαγορεύεται απολύτως η ανάμειξη μελιού ζαχαροπλαστικής ή μελιού βιομηχανίας με τα υπόλοιπα είδη που αναφέρονται στη προηγούμενη παράγραφο. Η πράξη αυτή θεωρείται νοθεία.

6., 7., 8. Οι παράγραφοι 6, 7, 8 καταργήθηκαν([1]).

9. Το γνήσιο ανθόμελι, εκτός από τα παραπάνω, πρέπει επίσης να πληροί επιπρόσθετα τους εξής όρους:
   α, β Τα εδάφια α, β καταργήθηκαν([1]).
   γ) Η αντίδραση ανίχνευσης αμυλοσιροπίου κατά FIEHE να είναι σαφώς αρνητική, η δε στροφή του επιπέδου πόλωσης σε διάλυμα 10% (σωλήνας μήκους 0,20 μέτρα) σε θερμοκρασία 20°C και στο φώς λυχνίας νατρίου να είναι αρνητική (αριστερόστροφο),

10. α, β Τα εδάφια α, β καταργήθηκαν([1]).
   γ. Η αντίδραση ανίχνευσης αμυλοσιροπίου κατά FIEHE μπορεί να αποβαίνει θετική.

11., 12., 13., 14. Οι παράγραφοι 11, 12, 13, 14 καταργήθηκαν([1]).

Άρθρο 68

Φυσικές μη Ζαχαρούχες Γλυκαντικές Ύλες

1. Στη παραπάνω τάξη, σύμφωνα με αυτά που περιλαμβάνονται στο άρθρο 63 (παράγραφος 3), ανήκουν μεταξύ άλλων, οι εξής ενώσεις:
   α) «Σορβίτης»
   β) «Μαννίτης»
   γ) «Γλυκερίνη»
2. Ακυρώθηκε με την 1239/74 απόφαση Σ.τ.Ε.
3. Οι φυσικές μη ζαχαρούχες γλυκαντικές ύλες πρέπει να φέρονται στη κατανάλωση με τη χημική τους ονομασία. Η χρήση εμπορικής ονομασίας απαγορεύεται χωρίς την έγκριση του Α.Χ.Σ.
4. Η χρησιμοποίηση των φυσικών μη ζαχαρούχων υλών γενικά για γλύκανση τοφίμων, επιτρέπεται αποκλειστικά και μόνο κατόπιν σχετικής προς τούτο έγκρισης του ΑΧΣ και ΕΟΦ ή ΚΕΣΥ κατά περίπτωση πάντοτε δε με την προϋπόθεση ότι πληρούνται οι διατάξεις τουάρθρου 10 (παράγραφος 10 και 11).
5. Απαγορεύεται η αναγραφή στη συσκευασία λέξεων με τις οποίες επιδιώχεται η δημιουργία εντυπώσεων, ότι αυτές μπορούν να υποκαταστήσουν τα ζάχαρα από άποψη διατροφής.

Άρθρο 69

Συνθετικές Γλυκαντικές Ύλες

1. «Συνθετικές Γλυκαντικές Ύλες», σύμφωνα και με το άρθρο 63 (παράγρ. 1), χαρακτηρίζονται οι χωρίς οποιαδήποτε θρεπτική αξία συνθετικά, παρασκευαζόμενες οργανικές ενώσεις, χαρακτηριστικής και πάρα πολύ έντονης γλυκειάς γεύσης, οι οποίες χρησιμοποιούνται για γλύκανση τροφίμων που προορίζονται για ειδικούς σκοπούς.
2. Ως τέτοιες νοούνται οι ακόλουθες ουσίες:
   α) «Ζαχαρίνη» (βενζοϊκό σουλφονιμίδιον και τα μετά νατρίου ή αμμωνίου άλατα τα οποία στο παρελθόν προσφέρθηκαν στη κατανάλωση με τις εμπορικές επωνυμίες «κρυσταλλόζη» και «σουχραμίνη» αντίστοιχα.
   β) «Δουλκίνη» (π-Φαινετολοχαρβαμίδιο).
   γ) «Γλυκίνη» (μίγμα των μετά νατρίου αλάτων των δι- και τρισουλφονικών οξέων της τριαζίνης).
   δ) ACESULFAME-K (Το μετά καλίου άλας του 6-μεθυλ-1, 2, -3-Οξαθειαζιν-4 (3Η) -ονη-2, 2 διοξείδιου $C_4H_4NO_4SK$) άοσμη, λευκή κρυσταλλική σκόνη, με έντονη γλυκειά γεύση, διαλυτή στο νερό, ελάχιστα διαλυτή στην αλκοόλη.
   παροσυαίζει τις εξής σταθερές.
   Απώλεια κατά την ξήρανση: 1%, μέγιστο (105°C, 2 ώρες)
   Όριο αποσύνθεσης: Περίπου 225°C.
   Απορρόφηση UV: Μέγιστο απορρόφησης στα 227–2 nm διαλύματος 0,01 g σε 1000 ml νερό.
   Καθαρότητα: περιέχει τουλάχιστον 99% καθαρής ουσίας επί ξηρού([1]).
   ε) Ασπαρτάμη: Διπεπτίδιο του ασπαρτικού οξέος με τον μεθυλεστέρα της φαινυλαλανίνης $C_{14}H_{18}N_2O_5$.
   Περιγραφή: Λευκή κρυσταλλική σκόνη άοσμη και μεισχυρή γλυκειά γεύση([2]).
3. Οι συνεθτικές γλυκαντικές ύλες μπορούν να διατίθενται στην κατανάλωση με εμπορική ονομασία με την απαραίτητη προϋπόθεση στο ίδιο οπτικό πεδίο πολύ κοντά και ευδιάκριτα να αναγράφεται η χημική ονομασία([1]).
4. Ακυρώθηκε μετην 1239/74 Σ.τ.Ε.
5. Η χρησιμοποίηση των συνθετικών γλυκαντικών υλών για τη γλύκανση τροφίμων, με εξαίρεση τις περιπτώσεις, οι οποίες διαλαμβάνονται στον παρόντα Κώδικα απαγορεύεται απολύτως.
   Η χρησιμοποίηση αυτών επιτρέπεται αποκλειστικά και μόνο, μετά από έγκριση τόσο της ουσίας όσο και της χρήσης αυτής από το ΑΧΣ, μετά σύμφωνη γνωμοδότηση του ΕΟΦ ή ΚΕΣΥ κατά περίπτωση.
   Σε οποιανδήποτε πάντως περίπτωση, η χρησιμοποίηση συνθετικής γλυκαντικής ύλης για γλύκανση κάποιου τροφίμου επιτρέπεται αποκλειστικά και μόνο εφόσον τούτο διατίθεται για διαιτητική χρήση και σύμφωνα με τους όρους που καθορίζονται στο άρθρο 10 (παρ. 10 και 11).
   Στη συσκευασία δεπρέπει να δηλώνονται αυτά που αναφέρονται στο άρθρο 10 παρ. 18.

---

(1) Π. Δ/γμα 498/83, ΦΕΚ 186/Α/83, 15/Α/84 και 34/Α/84, Συμμόρφωση προς την οδηγία 74/409/ΕΟΚ της 22.7.1974 του Συμβουλίου «Περί εναρμονίσεως των νομοθεσιών των κρατών μελών που αφορούν το μέλι».

(1) Απόφ. ΑΧΣ 2196/85, ΦΕΚ 602/Β'/19.9.86 Τροποποίηση του άρθρου 69 του κώδ. Τροφίμων, «ACESULFAME-K».
(2) Απόφ. ΑΧΣ 349/86, ΦΕΚ 596/Β'/19.9.86. Τροποποίηση του άρθρου 69 του κώδικα Τροφίμων «ΑΣΠΑΡΤΑΜΗ».

ΠΡΟΕΔΡΙΚΟ ΔΙΑΤΑΓΜΑ ΑΡΙΘ. 513
ΦΕΚ 196/83 τ.Α' και ΦΕΚ 15/84 τ.Α'

Συμμόρφωση προς την Οδηγία 73/437/ΕΟΚ, σχετικά με ορισμένα ζάχαρα βρώσιμα, που προορίζονται για ανθρώπινη διατροφή.

Ο ΠΡΟΕΔΡΟΣ
ΤΗΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑΣ

Έχοντας υπόψη:

1. Τις διατάξεις του άρθρου 4 παρ. 1 του Ν. 1338/83 «Εφαρμογή του Κοινοτικού δικαίου».

2. Τις διατάξεις του άρθρου 2 του Ν. 945/79 «περί κυρώσεως της Συνθήκης Προσχωρήσεως της Ελλάδος εις την Ευρωπαϊκή Οικονομική Κοινότητα και την Ευρωπαϊκή Κοινότητα Ατομικής Ενεργείας, ως και της συμφωνίας «περί προσχωρήσεως της Ελλάδος εις την Ευρωπαϊκή Κοινότητα Άνθρακος και Χάλυβος».

3. Τις διατάξεις του άρθρου 3 του Ν. 1104/80 «περί εκπροσωπήσεως της Ελλάδος στις Ευρωπαϊκές Κοινότητες, ιδρύσεως Διπλωματικών ή Προξενικών Αρχών και ρυθμίσεως άλλων συναφών οργανωτικών θεμάτων» (ΦΕΚ 298/τ.Α/29.12.80) σε συνδυασμό με την παράγραφο 1 του άρθρου 3 του Π.Δ. 574/82 «Ανακατανομή των αρμοδιοτήτων των Υπουργείων» (ΦΕΚ 104/τ.Α/30.8.82).

4. Τη γνωμοδότηση του Συμβουλίου της Επικρατείας με αριθμό 481/1983, μετά από πρόταση των Υπουργών Εθνικής Οικονομίας, Οικονομικών, Γεωργίας, Εμπορίου, Υγείας και Πρόνοιας, αποφασίζουμε:

Άρθρο 1

Σκοπός, πεδίο εφαρμογής

Σκοπός του διατάγματος αυτού είναι η προσαρμογή της αντίστοιχης ελληνικής νομοθεσίας που αφορά τα σάκχαρα σε συμμόρφωση με την Οδηγία 73/437/ΕΟΚ, ειδ. έκδοση 03/010 σελ. 95.

Άρθρο 2

Ορισμοί

1. Σύμφωνα με την παρακάτω ονοματολογία χαρακτηρίζονται ως:

α. Ζάχαρη ημίλευκη.

Η καθαρισμένη και χρυσταλλωμένη ζαχαρόζη, καλής, γνήσιας και εμπορεύσιμης ποιότητας, που ανταποκρίνεται στα παρακάτω χαρακτηριστικά:

(1) Η περιεκτικότητα σε ζαχαρόζη (πολωσιμετρικά) να είναι τουλάχιστον 99,5%.

(2) Η περιεκτικότητα σε ιμβερτοζάχαρο να μην υπερβαίνει το 0,10% κατά βάρος.

(3) Η απώλεια βάρους κατά την ξήρανση να μην υπερβαίνει το 0,10% κατά βάρος.

(4) Η περιεκτικότητα σε παραμένον διοξείδιο του θείου να μην υπερβαίνει τα 15 mg/Kg.

β. Ζάχαρη ή λευκή ζάχαρη:

Η καθαρισμένη και χρυσταλλωμένη ζαχαρόζη, καλής γνήσιας και εμπορεύσιμης ποιότητας, που ανταποκρίνεται στα παρακάτω χαρακτηριστικά:

(1) Η περιεκτικότητα σε ζαχαρόζη (πολωσιμετρικά) να είναι τουλάχιστον 99,7%.

(2) Η περιεκτικότητα σε ιμβερτοζάχαρο να μην υπερβαίνει το 0,04% κατά βάρος.

(3) Η απώλεια βάρους κατά την ξήρανση να μην υπερβαίνει το 0,10% κατά βάρος.

(4) Η περιεκτικότητα σε παραμένον διοξείδιο του θείου να μην υπερβαίνει τα 15 mg/Kg.

(5) Η χροιά να μην υπερβαίνει τους 12 βαθμούς, προσδιορισμός σύμφωνα με το άρθρο 6 παρ. 1 εδάφ. α.

γ. Υπέρλευκη ζάχαρη:

Το προϊόν, που ανταποκρίνεται στα χαρακτηριστικά που καθορίζονται στην υποπαράγραφο β εδάφια (1) μέχρι (4) και του οποίου ο αριθμός των βαθμών που καθορίζονται σύμφωνα με τις οδηγίες του άρθρου 5, δεν υπερβαίνει συνολικά τους 8.

Ειδικότερα δεν πρέπει να υπερβαίνει τους:

- 4 βαθμούς για τη χροιά.
- 6 βαθμούς για την περιεκτικότητα σε τέφρα.
- 3 βαθμούς για το χρωματισμό του διαλύματος.

δ. Διάλυμα ζάχαρης.

Το υδατικό διάλυμα ζαχαρόζης που ανταποκρίνεται στα παρακάτω χαρακτηριστικά:

(1) Η ξερή ουσία να είναι τουλάχιστον 62% κατά βάρος.

(2) Η περιεκτικότητα σε ιμβερτοζάχαρο (σχέση φρουκτόζης προς δεξτρόζη: 1,0 ± 0,2) να μην υπερβαίνει τα 3% κατά βάρος στην ξερή ουσία.

(3) Η τέφρα μετρούμενη αγωγιμομετρικά να μην υπερβαίνει το 0,1% κατά βάρος επί της ξερής ουσίας, προσδιορισμένη σύμφωνα με το άρθρο 6 (παρ. 1 εδάφ. β).

(4) Ο χρωματισμός του διαλύματος να μην υπερβαίνει τις 45 μονάδες ICUMSA προσδιορισμένες σύμφωνα με το άρθρο 6 παρ. 1 εδάφ. γ.

(5) Η περιεκτικότητα σε παραμένον διοξείδιο του θείου να μην υπερβαίνει τα 15 mg/Kg επί της ξερής ουσίας.

ε. Διάλυμα ιμβερτοποιημένης ζάχαρης.

Το υδατικό διάλυμα, ζαχαρόζης μερικά ιμβερτοποιημένης με υδρόλυση στο οποίο δεν υπερτερεί η αναλογία της ιμβερτοποιημένης ζάχαρης και που ανταποκρίνεται στα ακόλουθα χαρακτηριστικά:

(1) Η ξερή ουσία να είναι τουλάχιστον 62% κατά βάρος.

(2) Η περιεκτικότητα σε ιμβερτοζάχαρο (σχέση φρουκτόζης προς δεξτρόζη: 1,0 ± 0,1) να είναι μεγαλύτερη από 3% αλλά να μην υπερβαίνει τα 50% κατά βάρος επί της ξερής ουσίας.

(3) Η τέφρα μετρούμενη αγωγιμομετρικά να μην υπερβαίνει τα 0,4% κατά βάρος επί της ξερής ουσίας, προσδιορισμένη σύμφωνα με το άρθρο 6 (παρ. 1 εδαφ. β).

(4) Η περιεκτικότητα σε παραμένον διοξείδιον του θείου να μην υπερβαίνει τα 15 mg/Kg επί της ξερής ουσίας.

στ. Σιρόπιιμβερτοποιημένης ζάχαρης.

Το υδατικό διάλυμα, ενδεχόμενα χρυσταλλωμένο, ζαχαρόζης μερικά ιμβερτόποιημένης με υδρόλυση, στο οποίο υπερτερεί η αναλογία της ιμβερτοποιημένης ζάχαρης και που ανταποκρίνεται στα ακόλουθα χαρακτηριστικά:

(1) Η ξερή ουσία να είναι τουλάχιστον 62% κατά βάρος.

(2) Η περιεκτικότητα σε ιμβερτοζάχαρο (σχέση φρουκτόζης προς δεξτρόζη: 1,0 ± 0,1) να είναι μεγαλύτερη από 50% κατά βάρος επί της ξερής ουσίας.

(3) Η τέφρα μετρούμενη αγωγιμομετρικά να μην υπερβαίνει τα 0,4% κατά βάρος επί της ξερής ούσίας, προσδιορισμένη σύμφωνα με το άρθρο 6 (παρ. 1 εδαφ. β).

(4) Η περιεκτικότητα σε παραμένον διοξείδιο του θείου να μην υπερβαίνει τα 15 mg/Kg επί της ξερής ουσίας.

ζ. Σιρόπι γλυκόζης.

Το ανακαθαρισμένο και συμπυκνωμένο υδατικό διάλυμα θρεπτικών ζαχαριτών που λαμβάνεται από άμυλο και που ανταποκρίνεται στα ακόλουθα χαρακτηριστικά:

(1) Η ξερή ουσία να είναι τουλάχιστον 70% κατά βάρος.

(2) Το ισοδύναμο σε δεξτρόζη να είναι τουλάχιστον 20% κατά βάρος επί της ξερής ουσίας εκφραζόμενο σε D - γλυκόζη.

(3) Η τέφρα δια θειϊκού οξέος να μην υπερβαίνει το 1,0% κατά βάρος επί της ξερής ουσίας.

(4) Το ολικό διοξείδιο του θείου:

– Γενικά να μην υπερβαίνει τα 20 mg/Kg.

– Για την αποκλειστική χρήση σε προϊόντα ζαχαροπλαστικής μπορεί (για την εσωτερική αγορά) να υπερβαίνει τα 20 mg/Kg, αλλά να μην υπερβαίνει τα 400 mg/Kg.

Για τη χρήση σε άλλα καθορισμένα τρόφιμα μπορεί (για την εσωτερική αγορά) να υπερβαίνει τα 20 mg/Kg, αλλά να μην υπερβαίνει τα 400 mg/Kg, με την προϋπόθεση ότι οι ανοχές αυτές δικαιολογούνται από τεχνικούς λόγους.

η. Αφυδατωμένο σιρόπι γλυκόζης.

Το μερικά αφυδατωμένο σιρόπι γλυκόζης, που ανταποκρίνεται στα ακόλουθα χαρακτηριστικά:

(1) Η ξερή ουσία να είναι τουλάχιστον 93% κατά βάρος.

(2) Το ισοδύναμο σε δεξτρόζη να είναι τουλάχιστον 20% κατά βάρος επί της ξερής ουσίας εκφραζόμενο σε D - γλυκόζη.

(3) Η τέφρα δια θειϊκού οξέος να μην υπερβαίνει το 1,0% κατά βάρος επί της ξερής ουσίας.

(4) Το ολικό διοξείδιο του θείου:

– Γενικά να μην υπερβαίνει τα 20 mg/Kg.

– Για την αποκλειστική χρήση σε προϊόντα ζαχαροπλαστικής να μην υπερβαίνει τα 150 mg/Kg η ανοχή αυτή πάντως δεν αφορά προϊόντα ζαχαροπλαστικής για τα οποία έχουν οριστεί ανώτατες τιμές σε διοξείδιο του θείου.

– Για τη χρήση σε άλλα καθορισμένα τρόφιμα μπορεί (για την εσωτερική αγορά) να γίνουν ανεκτές περιεκτικότητες μεγαλύτερες από 20 mg/Kg, αλλά να μην υπερβαίνουν τα 150 mg/Kg, με την προϋπόθεση ότι αυτές οι ανοχές δικαιολογούνται από τεχνικούς λόγους.

θ. Δεξτρόζη ένυδρη

Η καθαρισμένη και χρυσταλλωμένη D - γλυκόζη με ένα μόριο χρυσταλλικού νερού που ανταποκρίνεται στα ακόλουθα χαρακτηριστικά:

(1) Η περιεκτικότητα σε δεξτρόζη (D - γλυκόζη) να είναι τουλάχιστον 99,5% κατά βάρος επί της ξερής ουσίας.

(2) Η ξερή ουσία να είναι τουλάχιστον 90,0% κατά βάρος.

(3) Η τέφρα δια θειϊκού οξέος να μην υπερβαίνει τα 0,25% κατά βάρος επί της ξερής ουσίας.

(4) Το ολικό διοξείδιο του θείου να μην υπερβαίνει τα 15 mg/Kg.

ι. Δεξτρόζη άνυδρη.

Η καθαρισμένη και χρυσταλλωμένη D - γλυκόζη που δεν περιέχει χρυσταλλικό νερό και που ανταποκρίνεται στα ακόλουθα χαρακτηριστικά:

(1) Η δεξτρόζη (D - γλυκόζη) να είναι τουλάχιστον 99,5% κατά βάρος επί της ξερής ουσίας.

(2) Η ξερή ουσία να είναι τουλάχιστον 98,0% κατά βάρος.

(3) Η τέφρα δια θειϊκού οξέος να μην υπερβαίνει τα 0,25% κατά βάρος επί ξερής ουσίας.

(4) Το ολικό διοξείδιο του θείου να μην υπερβαίνει τα 15 mg/kg.

2. α) Τα προϊόντα της παραγράφου 1 δεν επιτρέπεται να έρχονται στην κυκλοφορία παρά μόνον αν είναι σύμφωνα με τις διατάξεις του άρθρου αυτού και του άρθρου 6.

Οι ονομασίες της παραγράφου 1 προορίζονται μόνο για τα προϊόντα, που καθορίζονται σ' αυτή και πρέπει να χρησιμοποιούνται στο εμπόριο για το χαρακτηρισμό τους.

Η ονομασία «ζάχαρη» ή «λευκή ζάχαρη», μπορεί να χρησιμοποιείται στο εμπόριο επίσης για το χαρακτηρισμό του προϊόντος «υπέρλευκη ζάχαρη».

Εξάλλου ο χαρακτηρισμός «λευκό» προορίζεται:

(1) Για το διάλυμα ζάχαρης του οποίου ο χρωματισμός δεν υπερβαίνει τις 25 μονάδες ICUMSA προσδιοριζόμενες σύμφωνα με τη μέθοδο που προβλέπεται στο άρθρο 6 (παράγραφος 1 εδάφιο γ).

(2) Για το διάλυμα ιμβερτοποιημένης ζάχαρης και για το σιρόπι ιμβερτοποιημένης ζάχαρης των οποίων:

– η τέφρα δεν υπερβαίνει το 0,1%.

– ο χρωματισμός του διαλύματος δεν υπερβαίνει τις 25 μονάδες ICUMSA προσδιοριζόμενες σύμφωνα με τη μέθοδο που προβλέπεται στο άρθρο 6 (παράγραφος 1 εδάφιο γ).

β) Η παράγραφος 2α δεν θίγει τις διατάξεις μας με τις οποίες οι ονομασίες αυτές μπορούν να χρησιμοποιηθούν σε ειδικές ονομασίες για να υποδηλώσουν, σύμφωνα με τις συνήθειες, άλλα προϊόντα, εφόσον δεν είναι δυνατόν να γίνει σύγχυση των προϊόντων αυτών με τα προϊόντα, που περιγράφονται στην παρ. 1.

γ) Η λέξη «ζάχαρη» χωρίς άλλο χαρακτηρισμό δεν πρέπει να χρησιμοποιείται παρά μόνο στο απευθείας εμπόριο των ζαχάρων ως έχουν και όχι σε μίγματα προϊόντων στα οποία αυτά τα ζάχαρα έχουν χρησιμοποιηθεί.

## Άρθρο 3

1. Απαγορεύεται να διατίθενται στο λιανικό εμπόριο σιρόπι γλυκόζης και αφυδατωμένο σιρόπι γλυκόζης που περιέχουν διοξείδιο του θείου περισσότερο από 20 mg/Kg.

2. Τα προϊόντα που αναφέρονται στην παρ. 1 του άρθρου 2 δεν επιτρέπεται να υποστούν λεύκανση με κυανή χρωστική (AZURAGE), μπορούν όμως να χρωματισθούν, εφόσον προορίζονται να χρησιμοποιηθούν σε άλλα τρόφιμα σύμφωνα με τις διατάξεις που ισχύουν για τα τρόφιμα αυτά και τη χρήση των χρωστικών σε αυτά.

## Άρθρο 4.

Τα προϊόντα που καθορίστηκαν στην παρ. 1 του άρθρου 2 υποπαραγράφους α, β και γ, όταν είναι συσκευασμένα σε αυτοτελή συσκευασία με καθαρό βάρος μεγαλύτερο από 100 g έως 5 Kg, θα φέρονται στο εμπόριο μόνο σε αυτοτετλείς συσκευασίες καθαρού βάρους:

125 g, 250 g, 500 g, 750 g, 1 Kg, 1,5 Kg, 2 Kg, 2,5 Kg, 3 Kg, 4 Kg, 5 Kg.

## Άρθρο 5

### Επισήμανση

Με την επιφύλαξη των διατάξεων για την επισήμανση των τροφίμων οι ενδείξεις που πρέπει να αναγράφονται υποχρεωτικά πάνω στη συσκευασία, τους περιέκτες και τα επισήματα των προϊόντων που καθορίζονται στην παρ. 1 του άρθρου 2 είναι οι εξής:

α. (1) Η ονομασία που καθορίζεται για τα προϊόντα αυτά στην παρ. 1 του άρθρου 2 αλλά:

– οι ενδείξεις «ένυδρη» και «άνυδρη»

για τα προϊόντα που καθορίζονται στην παρ. 1 του άρθρου 2 υποπαρ. θ και ι είναι προαιρετικές για το λιανικό εμπόριο.

– ο χαρακτηρισμός «χρωματισμένο» συνοδεύει υποχρεωτικά την ονομασία των χρωματισμένων προϊόντων σύμφωνα με το άρθρο 3 παρ. 2 και ο χαρακτηρισμός «λευκό» απαγορεύεται να χρησιμοποιηθεί σ' αυτή την περίπτωση.

(2) Το καθαρό βάρος, εκτός αν τα προϊόντα έχουν βάρος μικρότερο από 50 g.

– Η εξαίρεση αυτή δεν ισχύει στην περίπτωση που προϊόντα με βάρος μικρότερο από 50 g ανά μονάδα συσκευασίας προσφέρονται σε συσκευασία που περιέχει δύο ή περισσότερες από αυτές τις μονάδες και της οποίας το συνολικό καθαρό βάρος είναι ίσο ή μεγαλύτερο των 50 g.

Στην περίπτωση αυτή πρέπει στην εξωτερική συσκευασία να αναγράφεται το συνολικό καθαρό βάρος του περιεχομένου. Εν τούτοις, για τα προϊόντα της παρ. 1 του άρθρου 2 υποπαράγραφοι α, β, γ, θ, ι, η ένδειξη του καθαρού βάρους μπορεί να αντικατασταθεί από την ένδειξη του ελάχιστου καθαρού βάρους αν αυτά τα προϊόντα προσφέρονται σε κομμάτια ή μέσα σε φακελλάκια.

(3) Το όνομα ή η εμπορική επωνυμία και η διεύθυνση ή η έδρα της επιχείρησης του παρασκευαστή ή του συσκευαστή ή ενός πωλητή εγκαταστημένου στο εσωτερικό της Κοινότητας: Αυτή η διάταξη δεν θίγει το ενδεχόμενο δικαίωμα του παρασκευαστή να απαιτεί να αναφρέται η ένδειξη του ονόματός του ή της εμπορικής επωνυμίας του.

(4) Στην περίπτωση των προϊόντων «διάλυμα ζάχαρης», «διάλυμα ιμβερτοποιημένης ζάχαρης» και «σιρόπι ιμβερτοποιημένης ζάχαρης» η ένδειξη για την πραγματική περιεκτικότητα σε ξερή ουσία και σε ιμβερτοζάχαρο.

(5) Στην περίπτωση του σιροπιού ιμβερτοποιημένης ζάχαρης που περιέχει κρυστάλλους μέσα στο διάλυμα ο χαρακτηρισμός «χρυσταλλωμένο».

(6) Η ονομασία του «σιροπιού γλυκόζης» ή του «αφυδατωμένου σιροπιού γλυκόζης», του οποίου η περιεκτικότητα σε διοξείδιο του θείου είναι μεγαλύτερη από 20 mg/Kg, ακολουθείται από την ένδειξη του τροφίμου για την παρασκευή του οποίου προορίζεται να χρησιμοποιηθεί. Η μεγίστη περιεκτικότητα του προϊόντος σε διοξείδιο του θείου σ' αυτήν την περίπτωση, αναγράφεται επάνω στα συνοδευτικά έγγραφα.

β. Οι ενδείξεις που αναφέρονται στο εδάφιο α πρέπει να είναι ευδιάκριτες, ευανάγνωστες και ανεξίτηλες.

γ. Οι διατάξεις του εδαφίου α δεν αποκλείουν τα προϊόντα που καθορίζονται στην παρ. 1 του άρθρου 2, να φέρουν εκτός από την υποχρεωτική ονομασία τους, άλλες ονομασίες που συνηθίζονται στα διάφορα κράτη μέλη της ΕΟΚ με την προϋπόθεση ότι αυτές δεν θα προκαλούν σύγχυση στους καταναλωτές.

δ. Αν τα προϊόντα που καθορίζονται στην παρ. 1 του άρθρου 2 φέρονται συσκευασίες ή περιέκτες καθαρού βάρους ίσου ή μεγαλύτερου των 10 Kg και δεν διατίθενται στο λιανικό εμπόριο, οι ενδείξεις, που αναφέρονται στα εδάφια α (2), (4), (5), (6), μπορεί να αναγράφονται μόνο στα συνοδευτικά έγγραφα.

ε. Κατά παρέκκλιση από το εδάφιο α και χωρίς να θίγονται οι διατάξεις για την επισήμανση των τροφίμων στις υποχρεωτικές για τα προϊόντα της παρ. 1 του άρθρου 2 ενδείξεις περιλαμβάνονται και:

(1) Η επωνυμία και η διεύθυνση της επιχείρησης παρασκευής εφόσον η επιχείρηση βρίσκεται στην Ελλάδα.

(2) Η χώρα προέλευσης εφόσον το προϊόν δεν παρασκευάζεται μέσα στην κοινότητα.

ζ. Οι ενδείξεις του εδαφίου α (1), (4), (5) και (6) και του εδαφίου ε πρέπει να αναγράφονται ελληνικά ή και ελληνικά σε μία από τις κύριες όψεις της συσκευασίας ή στα συνοδευτικά έγγραφα στην περίπτωση του εδαφίου δ.

## Άρθρο 6

### Προσδιορισμοί χρώματος, τέφρας και χρωματισμού διαλύματος και μέθοδοι ανάλυσης ζαχάρων

1. Τρόπος προσδιορισμού του τύπου του χρώματος, της περιεκτικότητας σε τέφρα και του χρωματισμού του διαλύματος λευκής ζάχαρης και υπέρλευκης ζάχαρης που καθορίζονται στην παρ. 1 του άρθρου 2 υποπαρ. β και γ.

Ένας βαθμός (POINT) αντιστοιχεί:

α. Για τον τύπο χρώματος: σε 0,5 μονάδος που καθορίζεται σύμφωνα με τη μέθοδο του Ινσιτούτου Γεωργικής Τεχνολογίας και Βιομηχανίας ζαχάρων του BRUNSWICK (προβλεπόμενη στο Παράρτημα κεφάλαιο Α παρ. 2 του χανονισμού (EEC No 1265/69) της Επιτροπής, της 1ης Ιουλίου 1969, που αφορά τις μεθόδους για προσδιορισμό της ποιότητας που εφαρμόζονται στη ζάχαρη, που αγοράζεται από τους οργανισμούς παρέμβασης)[1].

β. Για την περιεκτικότητα σε τέφρα: σε 0,0018%, του προσδιοριζόμενου σύμφωνα με την μέθοδο της Διεθνούς Επιτροπής προς Ομοιόμορ-

(1) ΕΕΝ 163/4.7.1969 σελ. 1.

φες Μεθόδους Αναλύσεων για τα ζάχαρα (ICUMSA), (προβλεπόμενη στο παράρτημα κεφάλαιο Α παράγραφος 1 του προλεχθέντος κανονισμού).

γ. Για το χρωματισμό του διαλύματος: σε 7,5 μονάδες, προσδιοριζόμενες σύμφωνα με τη μέθοδο ICUMSA (προβλεπόμενη στο παράρτημα κεφάλαιο Α' παράγραφος 3 του προλεχθέντος κανονισμού).(1)

2. Οι μέθοδοι ανάλυσης ζαχάρων καθορίζονται στην Οδηγία 79/796/ΕΟΚ, η οποία δημοσιεύτηκε στην ελληνική γλώσσα με τον αριθμό 79/786/ΕΟΚ στην ειδική έκδοση 13/008 σελ. 222.

Άρθρο 7

Μη εφαρμογή του Διατάγματος

Οι διατάξεις του Διατάγματος αυτού δεν εφαρμόζονται:

α. Στα προϊόντα του άρθρου 2 όταν αυτά εμφανίζονται με μορφή
- Ζάχαρης άχνη
- Καντιοζάχαρης
- Ζάχαρης σε κώνους

β. Σε προϊόντα που προορίζονται για εξαγωγή έξω από την κοινότητα.

Άρθρο 8

Επηρεαζόμενες, τροποποιούμενες, καταργούμενες διατάξεις

Στον Κώδικα Τροφίμων, Ποτών και Αντικειμένων Κοινής Χρήσης (Απόφαση 3000/70 του ΑΧΣ ΦΕΚ 677/Β/1971) επηρεάζονται τα άρθρα 63 έως και 65 όπως αυτό τροποποιήθηκε με την απόφαση ΑΧΣ 885/72 (ΦΕΚ 397, 490/Β/1972) με εξαίρεση τις παραγράφους 2, 3 και 6 του άρθρου 65, σύμφωνα με την Οδηγία 73/437/ΕΟΚ και επέρχονται οι παρακάτω τροποποιήσεις συμπληρώσεις και καταργήσεις:

Στο άρθρο 63 του Κώδικα Τροφίμων παρ. 2 διαγράφεται η παρένθεση (ως π.χ. ...) και η παράθεση γλυκαντικών υλών γίνεται:

(α) Καλαμοζάχαρο
(β) Ιμβερτοζάχαρο
(γ) Οπωροζάχαρο ή φρουκτόζη
(δ) Αμυλοζάχαρο ή γλυκόζη
(ε) Μαλτόζη ή μαλτοζάχαρο
(στ) Σταφιδοζάχαρο ή σταφιδίνη
(ζ) Σταφιδόμπελι ή πετιμέζι
(η) Χαρουπόμελι ή χαρουποσιρόπι
(θ) Λακτόζη ή γαλακτοζάχαρο
(ι) Μέλι

Στο ίδιο άρθρο 63, προστίθεται παράγραφος με αριθ. 9.

«Ζαχαρούχες γλυκαντικές ύλες, οι οποίες από αποθήκευση ή άλλη αιτία έχουν πάψει να ανταποκρίνονται στα ιδιαίτερα για κάθε μία χαρακτηριστικά όπως καθορίζονται στο κεφάλαιο αυτό, είναι δυνατόν να διατίθενται για ειδικές χρήσεις, μετά από σχετική έγκριση του Α.Χ.Σ.

Το άρθρο 64 καταργείται.

Στο άρθρο 65 οι παράγραφοι 1, 4, 5 καταργούνται

Άρθρο 9

Κυρώσεις

Οι παραβάτες του Διατάγματος αυτού διώκονται κατά τις διατάξεις του ισχύοντα Αγορανομικού Κώδικα και τιμωρούνται με τις ποινές που προβλέπονται από τα άρθρα 30 και 31 αυτού ανάλογα με την περίπτωση.

Η ισχύς των διατάξεων του άρθρου αυτού αρχίζει από την δημοσίευση του παρόντος Π.Δ. στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως.

Άρθρο 10

Στον Υπουργό Οικονομικών αναθέτουμε τη δημοσίευση και την εκτέλεση στους αρμόδιους Υπουργούς Εθνικής Οικονομίας, Οικονομικών, Γεωργίας, Εμπορίου, Υγείας και Πρόνοιας.

Η ισχύς του Διατάγματος αυτού αρχίζει από 1η Ιανουαρίου 1981, με την επιφύλαξη των διαλαμβανομένων στο άρθρο 9.

Αθήνα, 17 Δεκεμβρίου 1983

Ο ΠΡΟΕΔΡΟΣ ΤΗΣ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑΣ
ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΣ ΚΑΡΑΜΑΝΛΗΣ

Οι Υπουργοί
Εθνικής Οικονομίας: ΓΕΡ. ΑΡΣΕΝΗΣ, Οικονομικών: ΙΩΑΝ. ΠΟΤΤΑΚΗΣ, Γεωργίας: Κ. ΣΗΜΙΤΗΣ, Εμπορίου: Γ. ΜΩΡΑΪΤΗΣ, Υγείας και Πρόνοιας: ΠΑΡ. ΑΥΓΕΡΙΝΟΣ

(1) ΕΕΝ 163/4.7.1969 σελ. 1.

ΠΡΟΕΔΡΙΚΟ ΔΙΑΤΑΓΜΑ ΑΡΙΘ. 498

ΦΕΚ 186/83 Τ. Α' ΦΕΚ 15/84 τ.Α' και ΦΕΚ 34/84 τ. Α'.

Περί του μέλιτος σε συμμόρφωση προς την Οδηγία 74/409/ΕΟΚ της 22ας Ιουλίου 1974 του Συμβουλίου «περί εναρμονίσεως των νομοθεσιών των Κρατών μελών που αφορούν το μέλι».

Ο ΠΡΟΕΔΡΟΣ
ΤΗΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑΣ

Έχοντας υπόψη:

1. Τις διατάξεις του άρθρου 4 παρ. 1 του Ν. 1338/83 «περί εφαρμογής του κοινοτικού δικαίου (ΦΕΚ 34/τ. Α'/17.3.83).

2. Τις διατάξεις του άρθρου 2 του Ν. 945/79 «περί κυρώσεως της Συνθήκης προσχωρήσεως της Ελλάδος εις την Ευρωπαϊκή Οικονομική Κοινότητα και την Ευρωπαϊκή Κοινότητα Ατομικής Ενέργειας ως και της συμφωνίας «περί προσχωρήσεως της Ελλάδος εις την Ευρωπαϊκήν Κοινότητα άνθρακος και χάλυβος».

3. Τις διατάξεις του άρθρου 3 του Ν. 1104/80 «περί εκπροσωπήσεως της Ελλάδος στις Ευρωπαϊκές Κοινότητες, ιδρύσεως Διπλωματικών και Προξενικών Αρχών και ρυθμίσεως άλλων συναφών οργανωτικών θεμάτων» (ΦΕΚ 298/τ.Α'/29.12.80) σε συνδυασμό με την παράγραφο 1 του άρθρου 3 του Π.Δ. 574/1982 «Ανακατανομή των αρμοδιοτήτων των Υπουργείων» (ΦΕΚ 104/τ.Α'/30.8.82).

4. Τις γνωμοδοτήσεις του Συμβουλίου της Επικρατείας με αριθ. 1126/81 και 763/83 μετά από πρόταση των Υπουργών Εθνικής Οικονομίας, Οικονομικών, Γεωργίας, Εμπορίου. Υγείας και Πρόνοιας, αποφασίζουμε:

Άρθρο 1

Σκοπός, πεδίο εφαρμογής

Σκοπός του Διατάγματος αυτού είναι η προσαρμογή της ελληνικής νομοθεσίας που αφορά το μέλι, προς την κοινοτική και ειδικότερα προς την Οδηγία 74/409/ΕΟΚ ειδ. έκδοση 03/011 σελ. 34.

Άρθρο 2

Ορισμός

Μέλι

Σύμφωνα με το Διάταγμα αυτό «Μέλι» νοείται το τρόφιμο που παράγουν οι μελιτοφόρες μέλισσες από το νέκταρ των ανθέων ή από εκκρίσεις που προέρχονται από ζωντανά μέρη των φυτών ή που βρίσκονται πάνω σ' αυτά, τα οποία (νέκταρ ή εκκρίσεις) συλλέγουν, μεταποιούν, αναμιγνύουν με δικές τους ειδικές ουσίες, αποταμιεύουν και αφήνουν να ωριμάσουν μέσα στις κηρήθρες της κυψέλης. Το μέλι μπορεί να είναι ρευστό, παχύρευστο ή κρυσταλλωμένο.

Άρθρο 3

Κατηγορίες μέλιτος

Οι κυριώτερες κατηγορίες μέλιτος είναι οι ακόλουθες:

1. Ανάλογα με την προέλευση.
   α. Μέλι από νέκταρ
   Είναι το μέλι που παράγεται κυρίως από νέκταρ ανθέων.
   β. Μέλι από μελιτώματα
   Είναι το μέλι, που παράγεται κυρίως από εκκρίσεις που προέρχονται από ζωντανά μέρη των φυτών ή που βρίσκονται πάνω σ' αυτά. Το χρώμα του ποικίλει από ανοιχτό καστανό ή καστανό – πρασινωπό, μέχρι σχεδόν μαύρη απόχρωση.
2. Ανάλογα με τον τρόπο παραλαβής:
   α. Μέλι σε κηρήθρες.
   Είναι το μέλι που αποταμιεύεται από τις μέλισσες μέσα σε σφραγισμένα κελλιά κηρηθρών που έχουν κατασκευασθεί πρόσφατα από τις ίδιες και δεν περιέχουν γόνο. Το μέλι αυτό προσφέρεται σε κηρήθρες ολόκληρες ή σε κομμάτια.
   β. Μέλι με κομμάτια από κηρήθρες
   Είναι το μέλι που περιέχει ένα ή περισσότερα κομμάτια κηρηθρών.
   γ. Μέλι στραγγισμένο
   Είναι το μέλι, που παραλαμβάνεται με απλή στράγγιση των κηρηθρών, που προηγουμένως έχουν απολεπισθεί και δεν περιέχουν γόνο.
   δ. Μέλι φυγοκεντριμένο
   Είναι το μέλι που παραλαμβάνεται με φυγοκέντριση των κηρηθρών που προηγουμένως έχουν απολεπισθεί και δεν περιέχουν γόνο.

ε. Μέλι πίεσης
Είναι το μέλι που παραλαμβάνεται με πίεση των κηρηθρών που δεν περιέχουν γόνο, χωρίς θέρμανση ή με ήπια θέρμανση.

Άρθρο 4

Ονομασία

Η ονομασία «μέλι» δίνεται αποκλειστικά στο προϊόν που καθορίζεται στο άρθρο 2 και πρέπει να χρησιμοποιείται στο εμπόριο για να προσδιορίζει αυτό το προϊόν, με επιφύλαξη των διατάξεων που προβλέπονται στο άρθρο 7 παράγραφος 1 εδάφιο α και παράγραφος 2.
Οι ονομασίες, που αναφέρονται στο άρθρο 3 χρησιμοποιούνται αποκλειστικά για τα προϊόντα, που καθορίζονται σ' αυτό.

Άρθρο 5

Απαγόρευση προσθήκης άλλων ουσιών

Κανένα προϊόν άλλο από το μέλι δεν επιτρέπεται να προστεθεί στο προϊόν, που φέρεται στο εμπόριο με την ονομασία μέλι.

Άρθρο 6

Ποιοτικά χαρακτηριστικά

1. Κατά την εμπορία του, το μέλι πρέπει να ανταποκρίνεται στις χαρακτηριστικές σταθερές που αναφέρονται στο άρθρο 8.
2. Επι πλέον:
α. Κατά το δυνατό το μέλι πρέπει να είναι απαλλαγμένο από ανόργανες και οργανικές ύλες ξένες προς τη σύνθεσή του, π.χ. ευρώτες (μούχλα) έντομα, μέρη εντόμων, γόνο ή κόκκους άμμου, όταν προσφέρεται στο εμπόριο ως έχει ή όταν χρησιμοποιείται μέσα σε οποιοδήποτε προϊόν που προορίζεται για ανθρώπινη κατανάλωση.
β. Το μέλι δεν πρέπει:
(1) Να παρουσιάζει ξένη γεύση ή οσμή.
(2) Να έχει αρχίσει να ζυμώνεται ή να βρίσκεται σε ζύμωση.
(3) Να έχει θερμανθεί κατά τρόπο ώστε να έχουν καταστραφεί τα φυσικά του ένζυμα ή να έχουν αδρανοποιηθεί σε σημαντικό βαθμό.
(4) Να έχει τεχνητά τροποποιημένη οξύτητα.
γ. Το μέλι δεν μπορεί σε καμμιά περίπτωση να περιέχει οποιεσδήποτε ουσίες σε ποσότητα τέτοια, που να μπορούν να προξενήσουν κίνδυνο στην ανθρώπινη υγεία.
3. Κατά παρέκκλιση από την παράγραφο 1 και 2 μπορεί να προσφερθεί στο εμπόριο υπό την ονομασία «μέλι ζαχαροπλαστικής» ή «μέλι βιομηχανίας», μέλι το οποίο παρόλο που είναι κατάλληλο για ανθρώπινη κατανάλωση:
α. Δεν ανταποκρίνεται στις απαιτήσεις που αναφέρονται στην παράγραφο 2 υπό β, (1), (2) και (3) ή
β. Παρουσιάζει δείκτη διάστασης ή περιεκτικότητα σε υδροξυμεθυλφουρφουρόλη, που δεν ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά που καθορίζονται στο άρθρο 8.

Άρθρο 7

Επισήμανση

1. Με την επιφύλαξη των γενικών διατάξεων για την επισήμανση. Οι μόνες υποχρεωτικές ενδείξεις που πρέπει να αναγράφονται πάνω στη συσκευασία, περιέκτες ή ετικέττες του μελιού και οι οποίες πρέπει να είναι ευδιάκριτες, ευανάγνωστες και ανεξίτηλες είναι οι εξής:
α. Η ονομασία «μέλι» ή μία από τις ονομασίες που αναφέρονται στο άρθρο 3. Εν τούτοις «το μέλι σε κηρήθρες» και το «μέλι με κομμάτια κηρηθρών», πρέπει να φέρουν την ένδειξη αυτή. Στην περίπτωση της παραγράφου 3 του άρθρου 6 η ονομασία του προϊόντος πρέπει να είναι «μέλι ζαχαροπλαστικής» ή «μέλι βιομηχανίας».
β. Το καθαρό βάρος εκφρασμένο σε γραμμάρια ή σε χιλιόγραμμα.
γ. Το όνομα ή η εμπορική επωνυμία και η διεύθυνση ή η έδρα του παραγωγού ή του συσκευαστή ή ενός πωλητή εγκατεστημένου στο εσωτερικό της Κοινότητας.
2. Κατά παρέκκλιση από την παράγραφο 1 είναι υποχρεωτική και η ένδειξη της χώρας καταγωγής. Η ένδειξη αυτή δεν απαιτείται για μέλι που προέρχεται από την Κοινότητα.
3. Η ονομασία «μέλι» που αναφέρεται στην παράγραφο 1 από α ή μία από τις ονομασίες που αναφέρονται στο άρθρο 3 μπορεί να συμπληρωθεί και από:
α. Μια ένδειξη που αναφέρεται στο είδος του άνθους ή του φυτού αν το προϊόν προέρχεται κατά τρόπο που να υπερισχύει η προέλευση αυτή και αν έχει τα οργανοληπτικά, φυσικοχημικά και μικροσκοπικά χαρακτηριστικά.
β. Ονομασία δηλωτική της γεωγραφικής προέλευσης ή του τοπονύμιου εφόσον το προϊόν προέρχεται καθ' ολοκληρίαν από το μέρος αυτό.
4. Αν το μέλι φέρεται σε συσκευασία ή περιέκτες καθαρού βάρους ίσου ή μεγαλύτερου από 10 χιλιόγραμμα και δεν προσφέρεται στο λιανικό εμπόριο, οι ενδείξεις που αναφέρονται στην παράγραφο 1 υπό β και γ μπορεί να αναγράφονται μόνο στα συνοδευτικά έγγραφα.
5. Οι ενδείξεις που προβλέπονται στις παραγράφους 1 υπό α, 2, 3 πρέπει να αναγράφονται ελληνικά ή και ελληνικά.

Άρθρο 8

Χαρακτηριστικές σταθερές των διαφόρων κατηγοριών μελιού.
1. Φαινόμενη περιεκτικότητα σε ανάγοντα ζάχαρα, εκφρασμένη σε ιμβερτοζάχαρο:
- Μέλι από νέκταρ, τουλάχιστον 65%.
- Μέλι από μελιτώματα μόνο του ή σε μίγμα με μέλι από νέκταρ, τουλάχιστον 60%.
2. Περιεκτικότητα σε νερό:
- Γενικά, όχι μεγαλύτερη από 21%.
- Μέλι ερείκης (CALLUNA) και μέλι τριφυλιού (TRIFOLUM SP), όχι μεγαλύτερη από 23%.
3. Φαινόμενη περιεκτικότητα σε ζαχαρόζη:
- Γενικά, όχι μεγαλύτερη από 5%.
- Μέλι από μελιτώματα μόνο του ή σε μίγμα με μέλι από νέκταρ, μέλι από άνθη ακακίας, λεβάντας και BANKSIA MENZIESI, όχι μεγαλύτερη από 10%.
4. Περιεκτικότητα σε ουσίες αδιάλυτες στο νερό:
- Γενικά, όχι μεγαλύτερη από 0,1%.
- Μέλι πίεσης, όχι μεγαλύτερη από 0,5%.
5. Περιεκτικότητα σε ανόργανα άλατα (τέφρα):
- Γενικά, όχι μεγαλύτερη από 0,6%.
- Μέλι από μελιτώματα μόνο του ή σε μίγμα με μέλι/από νέκταρ, όχι μεγαλύτερη από 1%.
6. Περιεκτικότητα σε ελεύθερα οξέα: όχι μεγαλύτερη από 40 χιλιοστοϊσοδύναμα στο χιλιόγραμμο.
7. Δείκτης διάστασης και περιεκτικότητας σε υδροξυμεθυλοφουρφουρόλη (HMF) προσδιοριζόμενα μετά από επεξεργασία και ανάμιξη:
α. Δείκτης διαστάσης (κλίμακα του SCHADE).
- Γενικά, τουλάχιστον 8.
- Μέλι με χαμηλή φυσική περιεκτικότητα σε ένζυμα (π.χ. μέλι εσπεριδοειδών) και περιεκτικότητα σε HMF όχι μεγαλύτερη από 15 mg/Kg: τουλάχιστον 3.
β. HMF όχι μεγαλύτερη από 40 mg/Kg (με την επιφύλαξη των διατάξεων που καθορίζονται στο (α) δεύτερη παύλα).

Άρθρο 9

Κυρώσεις

Οι παραβάτες του παρόντος Προεδρικού Διατάγματος διώκονται κατά τις διατάξεις του ισχύοντος Αγορανομικού Κώδικα και τιμωρούνται με τις ποινές που προβλέπονται από τα άρθρα 30 και 31 αυτού ανάλογα με την περίπτωση.

Άρθρο 10

Το παρόν Π.Δ. δεν εφαρμόζεται στα προϊόντα που προορίζονται για εξαγωγή εκτός της Κοινότητας.

Άρθρο 11

Επηρεαζόμενες, τροποποιούμενες, καταργούμενες διατάξεις. Στον Κώδικα Τροφίμων, Ποτών και Αντικειμένων Κοινής Χρήσης (Απόφαση 3000/70) του ΑΧΣ ΦΕΚ 677/Β/1971), επηρεάζονται τα άρθρα 63 και 67 όπως τούτο τροποποιήθηκε με την απόφαση του ΑΧΣ 885/72 (ΦΕΚ 397-490/Β/72) και επέρχονται οι παρακάτω τροποποιήσεις συμπληρώσεις και καταργήσεις.
Στο άρθρο 67 παράγραφοι 1, 4, 6, 7, 8, 11, 12, 13, 14 καταργούνται. Στην παράγραφο 5 ο όρος «μέλι βρασμένο» αντικαθίστανται με τον όρο «μέλι ζαχαροπλαστικής» ή «μέλι βιομηχανικό». Στην παράγραφο 9 καταργούνται τα εδάφια (α) και (β). Στην παράγραφο 10 καταργούνται τα εδάφια (α), (β) και (γ) ως προς τη στροφή του επιπέδου πόλωσης.

Άρθρο 12

Η ισχύς του παρόντος αρχίζει από την 1η Ιανουαρίου 1981, εκτός από τις διατάξεις του άρθρου 9, η ισχύς των οποίων αρχίζει από τη δημοσίευση στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως του παρόντος.

Η δημοσίευση του παρόντος ανατίθεται στον Υπουργό Οικονομικών και η εκτέλεση στους αρμόδιους Υπουργούς Εθνικής Οικονομίας, Οικονομικών, Γεωργίας, Εμπορίου, Υγείας και Πρόνοιας.

Αθήνα, 14 Δεκεμβρίου 1983

Ο Πρόεδρος της Δημοκρατίας
ΚΩΝ/ΝΟΣ ΚΑΡΑΜΑΝΛΗΣ

Οι Υπουργοί
Εθνικής Οικονομίας: ΓΕΡ. ΑΡΣΕΝΗΣ, Οικονομικών: ΙΩΑΝ. ΠΟΤΤΑΚΗΣ, Γεωργίας: Κ. ΣΗΜΙΤΗΣ, Εμπορίου, Γ. ΜΩΡΑΪΤΗΣ, Υγείας και Πρόνοιας: ΠΑΡ. ΑΥΓΕΡΙΝΟΣ.

## ΚΕΦΑΛΑΙΟ VIII

## ΕΔΩΔΙΜΑ ΛΙΠΗ ΚΑΙ ΕΛΑΙΑ



### Άρθρο 70

Χαρακτηρισμός και Γενικοί όροι Επεξεργασίας και Διάθεσης στην Κατανάλωση.

1. «Εδώδιμα Λίπη και Έλαια» νοούνται, με την ευρεία έννοια της λέξης, όλα τα φερόμενα στο εμπόριο και χρησιμοποιούμενα για διατροφή του ανθρώπου κατάλληλα γλυκερίδια των διαφόρων λιπαρών οξέων, φυτικής ή ζωϊκής προέλευσης, τα οποία μπορούν να περιέχουν μικρές ποσότητες άλλων λιποειδών, όπως φωσφατίδια, ασαπωνοποίητα συστατικά και φυσικώς ενυπάρχοντα ελεύθερα λιπαρά οξέα.
   Από αυτά, «Έλαια» νοούνται τα προϊόντα, των οποίων η σύσταση είναι ελαιώδης στη θερμοκρασία των 20°C, «Λίπη» δεν νοούνται τα προϊόντα, των οποίων η σύσταση στη θερμοκρασία των 20°C, είναι αλοιφώδης ή στερεά, ομοιογενής σε όλη τη μάζα.
2. Οι πρώτες ύλες και οι επεξεργασίες γενικά για παρασκευή των εδωδίμων λιπών, πρέπει να πληρούν τους όρους του Κεφαλαίου I «Γενικές Διατάξεις» του παρόντα Κώδικα.
   Ως τέτοιες επεξεργασίες νοούνται και επιτρέπονται οι εξής:
   (α) Η εξουδετέρωση με αλκάλια
   (β) Ο αποχρωματισμός με ειδικές αποχρωστικές γαίες ή φυτικό ενεργό άνθρακα
   (γ) Η απόσμηση με υπέρθερμο ατμό
   (δ) Η διήθηση
   (ε) Η απομαργαρίνωση με ψύξη
   (στ) Η υδρογόνωση
   (ζ) Η εκχύλιση αποκλειστικά και μόνο με εξάνιο ή με ελαφριά βενζίνη (εξάνια) ή με τριχλωραιθυλένιο.
3. Από τις επεξεργασίες της προηγούμενης παραγράφου, η διήθηση και η απομαργαρίνωση με ψύξη θεωρούνται ως κανονικές, επιτρεπόμενες για όλα τα ελαιώδη προϊόντα, η δε υδρογόνωση αποτελεί την χαρακτηριστική επεξεργασία σκλήρυνσης των ελαίων. Οι υπόλοιπες από τις παραπάνω επεξεργασίες επιτρέπονται αποκλειστικά και μόνο για την παρασκευή των εξευγενισμένων ή καθαρισμένων ειδών εδωδίμων λιπών και ελαίων, σύμφωνα με όσα περιλαμβάνονται στο Κεφάλαιο αυτό.
4. Οι διαλύτες που αναφέρονται στην παράγραφο 2 για την εκχύλιση ελαίων πρέπει να είναι στην καθαρή τους μορφή, δηλαδή απαλλαγμένοι από κάθε πρόσμιξη και κύρια από τοξικές ουσίες, όπως τετρααιθυλιούχο μόλυβδο κ.λπ., απαγορευομένης της χρησιμοποίησης άλλων διαλυτών για την παρασκευή εδωδίμων λιπών και ελαίων, εκτός από αυτούς που αναφέρονται στο παρόν άρθρο, χωρίς την προηγούμενη έγκριση του ΑΧΣ.
5. Η παρασκευή γενικά εδωδίμων ελαίων και λιπών ή αναπληρωμάτων τους με μεθόδους που δεν διαλαμβάνονται στο παρόν άρθρο (όπως π.χ. με άμεση ή έμμεση εστεροποίηση κ.λ.π) απαγορεύεται ρητά.
6. Όλα τα εδώδιμα λίπη και έλαια πρέπει να πληρούν τους παρακάτω όρους:
   (α) Να μην εμφανίζουν οσμή ή γεύση τάγγισης, σήψης, ή ευρωτίασης και να μη παρέχουν από τις οργανοληπτικές τους ιδιότητες γενικά ενδείξεις χρησιμοποίησης κατά την παρασκευή τους ακαταλλήλων πρώτων υλών ή ατελούς επεξεργασίας και συντήρησης.
   (β) Να είναι στη πράξη απαλλαγμένα σάπωνος δηλαδή όχι περισσότερο από 0,01% και να μη περιέχουν ξένες προς αυτά ουσίες γενικά (1).
   (γ) Να μη περιέχουν βαρέα δηλητηριώδη μέταλλα καθώς και υπολείμματα, περισσότερο από ίχνη, των καταλυτών υδρογόνωσης ή των διαλυτικών μέσων που χρησιμοποιήθηκαν για εκχύλιση.
   (δ) Να μη περιέχουν οποιοδήποτε συντηρητικό μέσο
   (ε) Θα χαρακτηρίζονται ως μη βρώσιμα ή ως επικίνδυνα για την δημόσια υγεία αυτά που περιέχουν τοξικές ουσίες (εντομοκτόνο κ.λπ.), εφόσον η περιεκτικότητα αυτών των ουσιών υπερβαίνει το ένα μέρος ανά εκατομμύριο (I PPM ή 0,001‰).
7. Εκτός από τα παραπάνω, τα φυτικά εδώδιμα έλαια πρέπει επιπλέον να πληρούν τους εξής όρους:
   (α) Πρέπει να διατίθενται στην κατανάλωση αυτούσια, μη επιτρεπομένης της οποιασδήποτε ανάμειξής τους με έλαια προερχόμενα από άλλους καρπούς ή ελαιούχα σπέρματα ή με έλαια ζωϊκής προέλευσης.
   (β) Πρέπει να είναι διαυγή στη θερμοκρασία των 20°C, και να έχουν την φυσική χαρακτηριστική, ιδιάζουσα οσμή και γεύση για κάθε είδος εκτός από τα εξευγενισμένα έλαια (ραφινέ) ως προς την οσμή και γεύση (1).
   (γ) Απαγορεύεται ο χρωματισμός των φυτικών ελαίων με οποιαδήποτε χρωστική ή άλλη ουσία που μπορεί να προκαλέσει έμμεσα τεχνητό χρωματισμό αυτών.
   (δ) Από το παραπάνω εδάφιο β' εξαιρούνται τα μη απομαργαρινωμένα βαμβακέλαια με την προϋπόθεση ότι θα δηλώνονται στη συσκευασία σαν μη απομαργαρινωμένα, η δε θολερότητά τους θα προέρχεται αποκλειστικά και μόνο από τις μαργαρίνες. (1)
8. Εκτός από τους όρους της παραγράφου 6, τα εδώδιμα λίπη πρέπει επιπλέον να πληρούν τα παρακάτω.
   (α) Η υδρογόνωση των λιπαρών υλών ελαιώδους σύστασης θα γίνεται με μία από τις διεθνώς αναγνωρισμένες μεθόδους υδρογόνωσης.
   (β) Ο βαθμός υδρογόνωσης θα φθάνει μέχρι τέτοιου σημείου ώστε, το σημείο τήξης του λαμβανόμενου τελικού προϊόντος να μην είναι πάνω από 42°C, , για το έτοιμο προς κατανάλωση μαγειρικό λίπος, και 44°C, για το υδρογονωμένο έλαιο ή λίπος, που προορίζεται για παρασκευή μαγειρικών λιπών. (1)
   (γ) Για ειδικές περιπτώσεις υδρογόνωσης, πάνω από το σημείο τήξης που καθορίστηκε παραπάνω, πρέπει να ζητείται προηγούμενα η έγκριση του ΑΧΣ.
   (δ) Η υγρασία και οι πτητικές ουσίες, στους 105°C, των εδωδίμων λιπών γενικά, δεν επιτρέπεται να είναι ανώτερες από 0,5%.
   (ε) Επιτρέπεται ο χρωματισμός των μαγειρικών λιπών με φυσικές κίτρινες χρωστικές (άρθρο 35).
   Επιπλέον επιτρέπεται η προσθήκη βιταμινών A και D στα δηλούμενα σαν βιταμινούχα μαγειρικά λίπη γενικά, το ποσό δε αυτών πρέπει να ανέρχεται σε 25000 ΔΜ βιταμίνης A και σε 1500 ΔΜ βιταμίνης D ανά χιλ/μο λίπους. Το παραπάνω οριζόμενο ποσό της βιταμίνης A μπορεί να είναι μίγμα βιταμίνης A και καροτενίου.
   Οι παραπάνω προσθήκες πρέπει να αναγράφονται σαφώς και ευκρινώς στη συσκευασία(2).
   (στ) Απαγορεύεται η παρασκευή εδώδιμων γενικά λιπών που προέρχονται στο σύνολό τους ή μερικά από ανάτηξη υπολειμμάτων παλαιών, ταγγών, ευρωτιώντων και γενικά ακατάλληλων προς βρώση λιπών ή ελαίων ή από κατεργασία υπολειμμάτων φαγητού ή ακόμη από την τήξη λιπών ζώων χωρίς τα τελευταία να έχουν υποστεί ολόκληρο τον βιομηχανικό καθαρισμό που πρέπει.
   (ζ) Απαγορεύεται να υπάρχουν στις επιγραφές παραπλανητικές παραστάσεις ή εικόνες που μπορούν να προκαλέσουν την εντύπωση στον καταναλωτή, ότι πρόκειται για βούτυρο ή άλλο είδος διαφορετικής σύστασης από το πραγματικό προϊόν.

(1) Αποφ. ΑΧΣ 885/72, ΦΕΚ 397/72 Τ.Β. «Περί τροποποίησης και συμπλήρωσης της υπ' αριθμ. 3000/70 αποφ. ΑΧΣ.....»
(2) Αποφ. ΑΧΣ 697/75, ΦΕΚ 508/75 Τ.Β. «Περί τροποποίησης και συμπλήρωσης των άρθρων 70,77 και 78 του Κώδικα Τροφίμων».

(η) Η πώληση των εδώδιμων λιπών θα γίνεται αποκλειστικά και μόνο σε καταστήματα. Απαγορεύεται η πώληση αυτών από πλανόδιους πωλητές (γυρολόγους).
Εξαιρούνται τα εδώδιμα λίπη που παρασκευάζονται από εργαστήρια που λειτουργούν νόμιμα και διατίθενται στη κατανάλωση σε συσκευασία που παρέχει όλες τις εγγυήσεις για τη διασφάλιση της γνησιότητας του περιεχομένου.

9. Η περιεχτικότητα σε ερουκικό οξύ των ελαίων και λιπών που από τη φύση τους περιέχουν αυτό και των μιγμάτων ή παραγώγων τους (μαγειρικά λίπη, μαργαρίνες), καθώς και συνθέτων τροφίμων στα οποία έχουν προστεθεί αυτά τα έλαια, λίπη, μίγματα ή παράγωγά τους, δεν πρέπει να είναι μεγαλύτερη από 5% υπολογισμένη πάνω στην ολική περιεκτικότητα σε λιπαρά οξέα της λιπαρής φάσης (2)

Άρθρο 71

Ελαιόλαδο (1)

1. «Ελαιόλαδο» ή «Έλαιο ελαίας» χαρακτηρίζεται το έλαιο που λαμβάνεται από τους καρπούς της ελαίας της Ευρωπαϊκής (OLEA EUROPEA), με μέσα αποκλειστικά μηχανικά και οπωσδήποτε φυσικά, σε θερμοκρασία μικρότερη από εκείνη που μπορεί να προκαλέσει αλλοίωση του ελαίου.

2. Οι φυσικές και χημικές σταθερές του ελαιολάδου κάθε κατηγορίας είναι οι εξής:

| | |
|---|---|
| α) Αριθμός βουτυροδιαθλασιμέτρου σε 40°C | 52,0-54,3. |
| β) Αριθμός ιωδίου κατά WIJS | 79-90 |
| γ) Αριθμός σαπωνοποίησης | 182-195 |
| δ) Υγρασία και πτητικές ουσίες στους 105°C (με τη μέθοδο της ξυλόλης) | όχι ανώτερο του 0,1% |
| ε) Αδιάλυτες σε πετρελαϊκό αιθέρα ουσίες | όχι ανώτερο του 0,1% |

3.α.– Το ελαιόλαδο γενικά πρέπει να δίνει αρνητικές τις αντιδράσεις άλλων ελαίων και λιπών (BELLIER, BAUDOIN, HALPHEN, CARROCI-BUZI, τροποποιημένη VIZERN κ.λπ.).

β.– Η δοκιμή ημιξηραινόμενων ελαίων κατά VIZERN - GUILLOT πρέπει να είναι αρνητική.

γ.– Κατά την αντίδραση νιτρικού οξέος σύμφωνα με τη μέθοδο Συνοδινού - Κώνστα, η απόχρωση πρέπει να είναι:
- Για το παρθένο ελαιολάδο, αχυρόχρωμη ως αχυροκίτρινη.
- Για το εξευγενισμένο (ραφινέ) ελαιόλαδο και το ελαιόλαδο: αχυροκίτρινη ως φαιοκίτρινη.

4.– Ως «Παρθένο ελαιόλαδο» χαρακτηρίζεται αποκλειστικά και μόνο το έλαιο που λαμβάνεται μηχανικά με έκθλιψη των ελαιών, χωρίς καμιά άλλη επεξεργασία, εκτός από το πλύσιμο με νερό, την καθίζηση, φυγοκέντριση και διήθηση. Αυτό θεωρείται βρώσιμο εφόσον έχει οξύτητα κατώτερη των 3,3% (εκφρασμένη σε ελαϊκό οξύ), χρώμα κίτρινο μέχρι πρασινοκίτρινο, οργανοληπτικές ιδιότητες άμεμπτες ή τουλάχιστον μη δυσάρεστες και είναι διαυγές στους 20°C.

5.– Το παρθένο ελαιόλαδο πρέπει να παρουσιάζει τα παρακάτω χαρακτηριστικά.
α) Οξύτητα εκφρασμένη σε ελαϊκό οξύ, όχι μεγαλύτερη του 3,3%.
β) Συντελεστή απόσβεσης K 270 (απορρόφησης σε πάχος 1 cm, διαλύματος 1 γραμμαρίου ελαιολάδου σε 100 χιλιοστόλιτρα σε ισοοκτάνιο (2,2,4-τριμεθυλοπεντάνιο) σε μήκος κύματος 270 NM) όχι μεγαλύτερο από 0,25 και μετά κατεργασία του δείγματος ελαίου με ενεργοποιημένη αλουμίνα όχι ανώτερο του 0,11.
Η απόκλιση του συντελεστή απόσβεσης στην περιοχή των 270 NM δεν πρέπει να είναι ανώτερη του 0,01.
Η απόκλιση αυτή προσδιορίζεται από τον τύπο:

$$\Delta K = K_m - 0,5(K_{m-4} + K_{m+4})$$

όπου $K_m$ = συντελεστής απόσβεσης στο μήκος κύματος του μεγίστου της καμπύλης απορρόφησης στην περιοχή των 270 NM, $K_{m-4}$ και $K_{m+4}$ = συντελεστής απόσβεσης σε μήκη κύματος κατά 4 NM ανώτερο και κατώτερο από αυτό του $K_m$.
γ) Να παρουσιάζει αρνητική την ανίχνευση σαπώνων.

6.– Για το παρθένο ελαιόλαδο καθορίζονται οι παρακάτω ποιοτικές κατηγορίες με βάση την οξύτητα εκφρασμένη σε ελαϊκό οξύ.
α) Παρθένο ελαιόλαδο εξαιρετικό (EXTRA) με οξύτητα σε ελαϊκό οξύ όχι μεγαλύτερη από 1%.
β) Παρθένο ελαιόλαδο εκλεκτό (FINE) με οξύτητα σε ελαϊκό μεγαλύτερη από 1% και όχι μεγαλύτερη από 1,5%.
γ) Παρθένο ελαιόλαδο κοινό (COURANTE) με οξύτητα σε ελαϊκό οξύ μεγαλύτερη από 1,5% και όχι μεγαλύτερη από 3,3%.

7.– Οι περιορισμοί της παραγράφου 6 δεν ισχύουν για εξαγωγές που γίνονται με βάση ιδιαίτερη σύμβαση σε χώρες εκτός της ΕΟΚ.

8.– Η ονομασία «Παρθένο ελαιόλαδο μειονεκτικό (LAMPANTE)» αποδίδεται σε παρθένα ελαιόλαδα, που όποια κι αν είναι η οξύτητά τους παρουσιάζουν.
- είτε τα ακόλουθα χαρακτηριστικά:
α) Συντελεστή απόσβεσης K270 μεγαλύτερο από 0,25 και μετά κατεργασία του δείγματος με ενεργοποιημένη αλουμίνα, όχι ανώτερο του 0,11.
Ελαιόλαδα με οξύτητα, εκφρασμένη σε ελαϊκό οξύ, μεγαλύτερη από 3,3% μπορεί να έχουν μετά από πέρασμα από ενεργοποιημένη αλουμίνα, συντελεστή απορρόφησης K 270 μεγαλύτερο από 0,11. Στην περίπτωση αυτή, μετά από εξουδετέρωση και αποχρωματισμό, που γίνεται σύμφωνα με το παράρτημα IV του 1058/77 Κανονισμού ΕΟΚ, πρέπει να έχουν τα παρακάτω χαρακτηριστικά.
- Συντελεστή απόσβεσης K270 όχι μεγαλύτερο από 1,10.
- Απόκλιση συντελεστή απόσβεσης στην περιοχή των 270 NM μεγαλύτερη από 0,01 αλλά όχι μεγαλύτερη από 0,16.
β) Ανίχνευση σαπώνων αρνητική
- είτε γεύση που το κάνει ακατάλληλο για βρώση χωρίς προηγούμενη επεξεργασία.

9.– Η ονομασία «βιομηχανοποιήσιμο ελαιόλαδο» δίνεται σε ελαιόλαδα και ελαιόλαδα εξευγενισμένα (ραφινέ) με δυσάρεστους οργανοληπτικούς χαρακτήρες ή/και οξύτητα εκφρασμένη σε ελαϊκό οξύ μεγαλύτερη από τα αντίστοιχα καθοριζόμενα όρια, καθώς και σε ελαιόλαδο παρθένο που πληροί τους λοιπούς όρους της παραγράφου 5, αλλά έχει οξύτητα, εκφρασμένη σε ελαϊκό οξύ, μεγαλύτερη του 3,3%.

10.– Τα βιομηχανοποιήσιμα ελαιόλαδα και το μειονεκτικό παρθένο ελαιόλαδο (LAMPANTE) μπορούν να υποστούν τις επεξεργασίες που επιτρέπονται από το άρθρο 70 του Κ. Τροφίμων και με την προϋπόθεση ότι μετά την επεξεργασία, θα πληρούν τους όρους του Κ. Τροφίμων.

11.– Η ονομασία «βιομηχανικό ελαιόλαδο» δίνεται σε ελαιόλαδα που δεν είναι δυνατό με οποιοδήποτε τρόπο και οποιαδήποτε επεξεργασία να χρησιμοποιηθούν ως πρώτη ύλη για την παρασκευή προϊόντων διατροφής. Στην κατηγορία αυτή υπάγονται τα ελαιόλαδα που έχουν παλμιτικό οξύ σε θέση 2 των γλυκεριδίων ανώτερου του 2,2% (έχουν υποστεί αλλοίωση της μοριακής τους σύστασης), χωματέλαια, μουργέλαια κ.λπ. Αυτά μπορούν να χρησιμοποιηθούν ως πρώτη ύλη για την παρασκευή διαφόρων άλλων προϊόντων, όπως σαπούνια, γλυκερίνη.

12.– Ως «Ελαιόλαδο εξευγενισμένο (ραφινέ)», χαρακτηρίζονται ελαιόλαδα, τα οποία έχουν καταστεί βρώσιμα με τις επιτρεπόμενες από το άρθρο 70, του Κ. Τροφίμων επεξεργασίες.
Αυτό πρέπει να πληροί τους όρους των παραγράφων 2 και 3 αυτού του άρθρου και επιπλέον να έχει:
α) Οξύτητα εκφρασμένη σε ελαϊκό οξύ, όχι ανώτερη του 0,4%.
β) Ανίχνευση σαπώνων θετική, με τη μέθοδο που περιγράφεται στο Παράρτημα VI του Κανονισμού 1058/77, ή συντελεστή απόσβεσης K270 ανώτερο του 0,25 όχι όμως ανώτερο του 1,10 και μετά από επεξεργασία του δείγματος με ενεργοποιημένη αλουμίνα, υψηλότερο του 0,11 και απόκλιση συντελεστή απόσβεσης, σε περιοχή 270 NM, ανώτερη του 0,01 όχι όμως ανώτερη του 0,16.

Η απόκλιση αυτή προσδιορίζεται από τον τύπο:

$$\Delta K = K_m - 0,5(K_{m-4} + K_{m+4})$$

όπου $K_m$, $K_{m-4}$, $K_{m+4}$ όπως ορίζονται στην παράγραφο 5 του άρθρου αυτού.

13.– Ως «Ελαιόλαδο» χωρίς άλλο χαρακτηρισμό, χαρακτηρίζεται το μίγμα παρθένου και εξευγενισμένου (ραφινέ) ελαιολάδου. Η αναλογία του παρθένου ελαιολάδου στο μίγμα δεν πρέπει να είναι μι-

(1) Απόφ. ΑΧΣ 1219/85, ΦΕΚ 814/85 Τ.Β. «Έγκριση αντικατάστασης του άρθρου 71 του Κώδικα Τροφίμων με νέο κείμενο...».
(2) Προεδρικό Διάταγμα 521/83, ΦΕκ 200/83 Τ.Α. «Σχετικά με το ανώτατο όριο ερουκικού οξέος σε εδώδιμα λίπη και έλαια καθώς και σε τρόφιμα στα οποία έχουν προστεθεί λίπη ή έλαια σε συμμόρφωση προς την Οδηγία 76/621/ΕΟΚ.

κρότερη από το 1/3. Ο περιορισμός αυτός δεν ισχύει για τις εξαγωγές γενικά.

Το «ελαιόλαδο» πρέπει να πληροί τους παρακάτω όρους:

α) Οξύτητα, εκφρασμένη σε ελαϊκό οξύ, όχι μεγαλύτερη από 3%.

β) Τις διατάξεις των παραγράφων 2, 3 και του εδαφίου (β) της παραγράφου 12.

14.- Το «ελαιόλαδο» διατίθεται στην κατανάλωση σε συσκευασία, πάνω στην οποία μετά την ονομασία ακολουθεί ένδειξη της ποιότητας ως εξής:

α) Οξύτητα σε ελαϊκό οξύ μέχρι 1%.

β) Οξύτητα σε ελαϊκό οξύ μέχρι 2%.

γ) Οξύτητα σε ελαϊκό οξύ μέχρι 3%.

15.- Ελαιόλαδα κάθε είδους, των οποίων οι φυσικές ή χημικές σταθερές ή οι χρωστικές αντιδράσεις δημιουργούν αμφιβολίες στη γνωμάτευση για την κανονικότητα του δείγματος τίθενται στην κρίση του ΑΧΣ προς γνωμοδότηση.

## Άρθρο 72

### Έλαιο ραφινέ από ελαιοπυρήνες[1]

1. Η ονομασία «Έλαιο ραφινέ από ελαιοπυρήνες» δίνεται στο έλαιο που λαμβάνεται με εχχύλιση των ελαιοπυρήνων που προέρχονται από την έκθλιψη των καρπών της ελαίας της Ευρωπαϊκής με διαλύτες και που καθίσταται βρώσιμο με τις επιτρεπόμενες από το άρθρο 70 επεξεργασίες[1].
2. Το έλαιο ραφινέ από ελαιοπυρήνες (απομαργαρινωμένο ή μή) πρέπει να διατίθεται στην κατανάλωση αυτούσιο, μη επιτρεπόμενης της ανάμειξής του με οποιαδήποτε άλλη λιπαρή ύλη φυτικής ή ζωϊκής προέλευσης[1].
3. Η οξύτητα του ελαίου ραφινέ από ελαιοπυρήνες (απομαργαρινωμένου ή μη) εκφρασμένη σε ελαϊκό οξύ δεν επιτρέπεται να είναι ανώτερη από 0,5%. Επιπλέον πρέπει να πληρούνται οι εξής όροι:
   (α) Ο αριθμός Βουτυροδιαθλασιμέτρου σε 40°C δεν μπορεί να είναι ανώτερος του 55.
   (β) Οι ερυθρές μονάδες κατά LOVIBOND δεν πρέπει να είναι ανώτερες των 5,5 (σε λεμβίδιο 5. 1/4 ιντσών).
   (γ) Το ποσοστό των χηρωδών υλών δεν επιτρέπεται να υπερβαίνει το 3,5%.
   (δ) Η ειδική απορρόφηση στην υπεριώδη περιοχή δεν επιτρέπεται να υπερβαίνει τις ακόλουθες τιμές:
   $$K\ 232\ M_{\mu} \leqq 6.00$$
   $$K\ 232\ M^{\mu}_{\mu} \leqq 2.00 \quad (^1)$$
4. Το έλαιο ραφινέ από ελαιοπυρήνες μπορεί να υποστεί την επεξεργασία της απαμαργαρίνωσης με ψύξη. Το έλαιο που λαμβάνεται με αυτόν τον τρόπο χαρακτηρίζεται ως «Απομαργαρινωμένο εξευγενισμένο πυρηνέλαιο». Σε αυτό:
   (α) Οι ερυθρές μονάδες κατά LOVIBOND δεν πρέπει να είναι ανώτερες των 5,5 (σε λεμβίδιο 5.1/4 ιντσών).
   (β) Το σημείο θόλωσης και αποθόλωσης δεν πρέπει να υπερβαίνει τους 7° και 17°C αντίστοιχα[1].
5. Το εμπλουτισμένο σε χηρώδεις και μη λιπαρές ύλες ποσοστό μαργαρινών, που λαμβάνεται από την επεξεργασία του ελαίου ραφινέ από ελαιοπυρήνες προς παραγωγή του απομαργαρινωμένου ελαίου ραφινέ από ελαιοπυρήνες, πρέπει να διατίθεται κάτω από διοικητικό έλεγχο αποκλειστικά για τις ανάγκες της σαπωνοποιίας απαγορευομένης της με οποιαδήποτε τρόπο ανάμιξής του με είδη διατροφής γενικά[1].
6. Η ονομασία «Έλαιο» όταν χρησιμοποιείται μόνη της, σε καμία περίπτωση δεν μπορεί να χρησιμοποιηθεί για το έλαιο ραφινέ από ελαιοπυρήνες απομαργαρινωμένο ή μη[1].
7. Το έλαιο ραφινέ από ελαιοπυρήνες (απομαργαρινωμένο ή μη) πρέπει να δίνει αρνητικές τις αντιδράσεις άλλων ελαίων και λιπών και ειδικότερα να ανταποκρίνεται στα παρακάτω:
   (α) Η δοκιμή ημιξηραινόμενων ελαίων κατά VIZERNGUILLOT να είναι αρνητική.
   (β) Κατά την αντίδραση του νιτρικού οξέος (σύμφωνα με τη μέθοδο Συνοδινού - Κώνστα) η απόχρωση πρέπει να είναι καστανή έως καστανομέλανη.
   (γ) Κατά τη δοκιμασία του στο φως της λυχνίας WOOD να εμφανίζει φθορισμό γαλακτοκυανούν έως κυανούν κατά την επιφάνεια. Αυτή, όταν βλέπεται από τα πλάγια να εμφανίζει κυανούν δακτύλιο που φθορίζει ισχυρά.
   (δ) Η αντίδραση CAROCCI - BUZZI πρέπει να είναι θετική[1].

(1) Αποφ. ΑΧΣ 3581/72, ΦΕΚ 1136/72 τ.Β' «Περί τροποποίησης και συμπλήρωσης της υπ' αριθμ. 3000/70 απόφ. ΑΧΣ...».

## Άρθρο 73

### Σπορέλαια

1. Η ονομασία «Σπορέλαια» δίνεται στα έλαια που λαμβάνονται από την έκθλιψη ή εχχύλιση των ελαιούχων καρπών και σπερμάτων με διαλύτες, τα οποία μπορούν να διατεθούν στην κατανάλωση, εφόσον έχουν υποστεί πλήρη επεξεργασία με τις επιτρεπόμενες από το άρθρο 70 επεξεργασίες. Εξαιρείται από τη διάταξη αυτή το σησαμέλαιο, το οποίο μπορεί να διατεθεί όπως αναφέρεται στο αντίστοιχο άρθρο.
2. Τα οποιασδήποτε φύσης σπορέλαια θα διατίθενται στην κατανάλωση με ονομασία, που θα δηλώνει σαφώς το είδος του καρπού ή σπέρματος από τα οποία προέρχονται, π.χ. Βαμβακέλαιο, Σογιέλαιο, Αραβοσιτέλαιο κ.λπ., πρέπει δε να πληρούν τους ακόλουθους όρους:
   (α) Η οξύτητα των επεξεργασμένων σπορελαίων εκτός του Σογιέλαιου, εκφρασμένη σε ελαϊκό οξύ, δεν επιτρέπεται να υπερβαίνει το 0,30%.
   (β) Η υγρασία και οι πτητικές ουσίες αυτών στους 105°C (εκτός του σογιελαίου) δεν θα είναι ανώτερες του 0,05%.
   (γ) Το ποσό των αδιαλύτων σε πετρελαϊκό αιθέρα ουσιών υπολογισμένο σε άνυδρο έλαιο δεν θα είναι ανώτερο του 0,05%.
   (δ) Όλα τα σπορέλαια που διατίθενται στην κατανάλωση πρέπει να παρέχουν σαφώς θετική την ειδική αντίδραση ανίχνευσης των σπορελαίων κατά BELLIER.
   Από τη διάταξη αυτή εξαιρείται το αραβοσιτέλαιο στο οποίο η αντίδραση BELLIER μπορεί να εκτελείται βοηθητικά και μόνο.
   (ε) Η περιεκτικότητά τους σε σάπωνες πρέπει να μη υπερβαίνει το 0,015%.
3. «Βαμβακέλαιο» είναι το έλαιο που λαμβάνεται από τα σπέρματα των διαφόρων ειδών της βαμβακέας (COSSYPIUM SP). Το βαμβακέλαιο που διατίθεται στην κατανάλωση πρέπει να εμφανίζει τα παρακάτω χαρακτηριστικά:
   (α) Το χρώμα του να είναι αχυροκίτρινο και ειδικότερα οι ερυθρές μονάδες κατά LOVIBOND σε λεμβίδιο των 5 1/4 ιντσών, να μην είναι ανώτερες των 6,5.
   (β) Να δίνει σαφώς θετική την ειδική αντίδραση ανίχνευσης αυτού κατά HALPHEN.
   (γ) Η αντίδραση νιτρικού οξέος (σύμφωνα με τη μέθοδο Συνοδινού - Κώνστα) να δίνει χρώμα καστανοϊώδες.
   (δ) Ο αριθμός βουτυροδιαθλασιμέτρου σε 40°C να είναι το ελάχιστο 57,8 μέγιστο δε 59,5.
   (ε) Αριθμός ιωδίου (κατά WIJS) ελάχιστο 102, μέγιστο δε 113.
4. «Αραβοσιτέλαιο» είναι το έλαιο που λαμβάνεταιι από τα φύτρα του αραβοσίτου (ΖΕΑ ΜΑΪΣ). Το αραβοσιτέλαιο που διατίθεται στην κατανάλωση πρέπει να εμφανίζει τα παρακάτω χαρακτηριστικά.
   (α) Το χρώμα του να είναι ανοικτό κίτρινο έως ερυθροκίτρινο και ειδικότερα οι ερυθρές μονάδες κατά LOVIBOND σε λεμβίδιο των 5.1/4 ιντσών να μην είναι ανώτερες των 6,5.
   (β) Η αντίδραση νιτρικού οξέος (σύμφωνα με τη μέθοδο Συνοδινού - Κώνστα) να δίνει χρώμα από βαθύ καστανό έως μελανό.
   (γ) Επιτρέπεται στο αραβοσιτέλαιο η προσθήκη, ως αντιοξειδωτικού και για τη συντήρησή του, της βουτυλικής υδροξυανισόλης (ΒΗΑ) σε ποσοστό όχι ανώτερο του 0,02%.
   (δ) Αριθμός βουτυροδιαθλασιμέτρου σε 40°C ελάχιστο 58 μέγιστο δε 62,5[1].
   (ε) Κατά την αεριοχρωματογραφική ανάλυση η σύσταση των λιπαρών οξέων του αραβοσιτελαίου πρέπει να εμφανίζει τις εξής διακυμάνσεις:
   Μυριστικό οξύ: μέγιστο μέχρι 0,1%, παλμιτικό οξύ: 9,8-15,0%, παλμιτελαϊκό οξύ: μέγιστο μέχρι 0,5%, στεατικό οξύ: 1,5-2,8%, ελαϊκό οξύ: 24,0-41,0%, λινελαϊκό οξύ: 41,0-61,5%, λινολενικό οξύ: 0,6-1,1%, αραχιδικό οξύ: 0,1-0,3%[3].
5. «Σογιέλαιο» είναι το έλαιο που λαμβάνεται από τα σπέρματα της σόγιας (SOYA HYSP). Το σογιέλαιο που διατίθεται στην κατανάλωση πρέπει να εμφανίζει τα παρακάτω χαρακτηριστικά:

(1) Αποφ. ΑΧΣ 335/72, ΦΕΚ 397/72 Τ. Β. «Περί τροποποίησης και συμπλήρωσης της υπ' αριθμ. 3000/70 απόφ. ΑΧΣ.....».

(3) Αποφ. ΑΧΣ 471/85, ΦΕΚ 365/85 Τ. Β. «Καθορισμός της σύστασης λιπαρών οξέων του αραβοσιτελαίου».

(α) Το χρώμα του να είναι αχυροκίτρινο και ειδικότερα οι ερυθρές μονάδες κατά LOVIBOND σε λεμβίδιο των 5.1/4 ιντσών να μη είναι ανώτερες των 3,5.
(β) Η αντίδραση του νιτρικού οξέος (σύμφωνα με τη μέθοδο Συνοδινού - Κώνστα) να δίνει χρώμα πορτοκαλέρυθρο.
(γ) Το σογιέλαιο όταν θερμαίνεται σε 200°C επί 10', πρέπει να διατηρεί τις ευάρεστες χαρακτηριστικές οργανοληπτικές ιδιότητές του.
(δ) Επιτρέπεται στο σογιέλαιο η προσθήκη, σαν αντιοξειδωτικού και για τη συντήρησή του, της βουτυλικής υδροξυανισόλης (BHA) σε ποσοστό όχι ανώτερο του 0,02%.
(ε) Αριθμός βουτυροδιαθλασιμέτρου σε 40°C, ελάχιστο όριο 60,8 μέγιστο δε 63.
(στ) Αριθμό ιωδίου κατά WIJS, ελάχιστο όριο 120, μέγιστο δε 135.
(ζ) Οξύτητα σε ελαϊκό οξύ το ανώτερο όριο 0,1%.
(η) Υγρασία και πτητικά σε 105°C το μέγιστο όριο 0,1%.

6. «Σησαμέλαιο» είναι το έλαιο που λαμβάνεται από τους καρπούς των ποικιλιών του σησάμου (SESAMUM INDICUM και SESAMUM ORIENTALE). Το σησαμέλαιο που διατίθεται στην κατανάλωση πρέπει να εμφανίζει τα παρακάτω χαρακτηριστικά:
(α) Το χρώμα του να είναι αχυροκίτρινο.
(β) Να δίνει σαφώς θετική την ειδική αντίδραση ανίχνευσής του κατά VILLAVECCHIA-FABRIS καθώς επίσης θετική την αντίδραση BAUDOIN.
(γ) Η αντίδραση του νιτρικού οξέος (σύμφωνα με τη μέθοδο Συνοδινού - Κώνστα) να δίνει χρώμα ανοικτό καστανό, η δε στοιβάδα του νιτρικού οξέος να χρωματίζεται πράσινη.
(δ) Αριθμός βουτυροδιαθλασιμέτρου σε 40°C, ελάχιστο όριο 58,2, μέγιστο δε 60,5.
(ε) Αριθμός ιωδίου κατά WIJS ελάχιστο όριο 103, μέγιστο δε 115.

7. «Ηλιανθέλαιο» ή «Ηλιέλαιο» είναι το έλαιο που λαμβάνεται από τα σπέρματα του Ηλίανθου (HELIANTHUM ANNUUM). Το ηλιέλαιο που διατίθεται στην κατανάλωση πρέπει να εμφανίζει τα παρακάτω χαρακτηριστικά:
(α) Το χρώμα να μην είναι ανώτερο από εκείνο που ισοδυναμεί στο συνδυασμό 25 κίτρινων μονάδων και 2 ερυθρών μονάδων κατά LOVIBOND σε λεμβίδιο των 5 1/4 ιντσών.
(β) Η αντίδραση του νιτρικού οξέος (σύμφωνα με τη μέθοδο Συνοδινού - Κώνστα) να δίνει χρώμα καστανέρυθρο.
(γ) Αριθμός βουτυροδιαθλασιμέτρου σε 40°C ελάχιστο όριο 62, μέγιστο δε 64.
(δ) Αριθμός Ιωδίου κατά WIJS, ελάχιστο όριο 120, μέγιστο δε 134.

8. «Καπνέλαιο» είναι το έλαιο που λαμβάνεται από τα σπέρματα της Νικοτιανής (NICOTIANA TABACUM).
Το καπνέλαιο που διατίθεται στην κατανάλωση πρέπει να εμφανίζει τα παρακάτω χαρακτηριστικά:
(α) Το χρώμα του να είναι κίτρινο έως ερυθροκίτρινο και να εμφανίζει συνήθως χαρακτηριστικό κιτρινοπράσινο οπαλισμό.
(β) Η αντίδραση νιτρικού οξέος (σύμφωνα με τη μέθοδο Συνοδινού - Κώνστα) να δίνει χρώμα βαθύ καστανοϊώδες.

9. Για άλλα έλαια που δεν συμπεριλαμβάνονται στον παρόντα Κώδικα, πρέπει να ζητείται η γνωμοδότηση του ΑΧΣ για την έγκρισή τους σαν προϊόντα διατροφής, όπως και για τον καθορισμό των όρων της διάθεσής τους στην κατανάλωση.

10. «Αραχιδέλαιο» είναι το έλαιο που λαμβάνεται από τους καρπούς της αραχίδος (ARACHIS HYPOGAEA).
Το αραχιδέλαιο που διατίθεται στην κατανάλωση πρέπει να εμφανίζει τα ακόλουθα χαρακτηριστικά:
α) Το χρώμα του να μη είναι ανωτερο από εκείνο που ισοδυναμεί στο συνδυασμό 25 κίτρινων μονάδων και 2 ερυθρών μονάδων κατά LOVIBOND σε λεμβίδιο μιας (1) ίντσας.
β) Η αντίδραση του νιτρικού οξέος (σύμφωνα με τη μέθοδο Συνοδινού–Κώνστα) να δίνει χρώμα καστανό.
γ) Αριθμός βουτυροδιαθλασιμέτρου σε 40°C ελάχιστο 55,0 μέγιστο δε 57,7.
δ) Αριθμός Ιωδίου κατά WIJS ελάχιστο όριο 85 μέγιστο 105.
ε) Αντίδραση BELLIER–EVER: εμφανίζεται θόλωμα μεταξύ 30°–40°C.(2)

11. «Κραμβέλαιο» (RAPESEED OIL, COLZA) είναι το έλαιο που λαμβάνεται από σπόρους ποικιλιών του φυτού BRASSICA. Το κραμβέλαιο για να διατεθεί στην κατανάλωση πρέπει να παρουσιάζει τα παρακάτω χαρακτηριστικά.
α) Χρώμα LIVIBOND σε λεμβίδιο 5 1/4 ιντσών μεταξύ 10–45 κίτρινο και 1–4,5 κόκκινο.
β) Οξύτητα σε ελαϊκό οξύ μέγιστο 0,1%.
γ) Αριθμός σαπωνοποίησης 168–181.
δ) Αριθμός ιωδίου (WIJS) 94–120.
ε) Αντίδραση BELLIER = Θετική.
στ) Αεριοχρωματογραφική ανάλυση λιπαρών οξέων:
Παλμιτικό 2,5–6,0%.
Παλμιτελαϊκό 0,6%.
Στεατικό 0,9–2,1%.
Ελαϊκό 50–66%.
Λινελαϊκό 18–30%.
Λινολενικό 6,0–14%.
Αραχιδικό 0,1–1,2%.
Ερουκικό μέγιστο 5,0%(4).

Άρθρο 74

Ζωϊκά Έλαια

1. «Ζωϊκά Έλαια» χαρακτηρίζονται τα έλαια που λαμβάνονται από την τήξη του λιπαρού ιστού των χερσαίων ή θαλάσσιων ζώων και μπορούν να υποβληθούν στις επιτρεπόμενες από το άρθρο 70 του παρόντος Κεφαλαίου επεξεργασίες εξευγενισμού.
2. Με εξαίρεση τα ηπατέλαια που χρησιμοποιούνται για φαρμακευτικούς σκοπούς και των οποίων η χρήση επιτρέπεται μετά από έγκριση των αρμοδίων Υπουργείων Κοινωνικών Υπηρεσιών και Εμπορίου, απαγορεύεται η διάθεση στη κατανάλωση των ζωϊκών ελαίων ως έχουν, σαν προϊόντα διατροφής. Επιτρέπεται μόνο η χρησιμοποίηση των εξευγενισμένων και υδρογονωμένων ζωϊκών ελαίων σαν πρώτων υλών για την παρασκευή μαγειρικών λιπών και μαργαρίνης.
3. Κατά την εισαγωγή των ιχθυελαίων γενικά, εκτός των ηπατελαίων που προορίζονται για φαρμακευτικούς σκοπούς, πρέπει οι εισαγωγείς να γνωστοποιούν αυτή, πριν από την απομάκρυνση του προϊόντος από τον Τελωνειακό χώρο, στα κατά τόπους Παραρτήματα του ΓΧΚ προκειμένου να ληφθούν αντιπροσωπευτικά δείγματα, τα οποία και θα υποβάλλονται, με αναφορά που θα παρέχει και κάθε πληροφοριακό στοιχείο για την προέλευση και τον προορισμό τους, στην αρμόδια Δ/νση εργαστηρίων του ΓΧΚ.

Άρθρο 75

Δειγματοληψία ελαίων: Ειδικές Διατάξεις

1. Η δειγματοληψία των ελαίων, εκτός από τις σχετικές γι' αυτή διατάξεις του Κεφαλαίου Ι «Γενικές Διατάξεις» του παρόντα Κώδικα, πρέπει ειδικώτερα να γίνεται ως εξής:
(α) Εφόσον το έλαιο διατίθεται στη κατανάλωση από βαρέλι, δοχείο ή συσκευασία γενικά που να έχει βρύση, τότε το δείγμα λαμβάνεται από τη βρύση χωρίς αναταραχή του ελαίου.
(β) Εφόσον το έλαιο διατίθεται στη κατανάλωση σε συσκευασία, του παρόντος Κεφαλαίου, τότε από τον συνολικό αριθμό των μονάδων συσκευασίας γίνεται πρώτα ο αντιπροσωπευτικός διαχωρισμός αναλόγου αριθμού μονάδων, από τις οποίες γίνεται στη συνέχεια δειγματοληψία.
2. Ο αριθμός των μονάδων που πρέπει να διαχωριστούν για δειγματοληψία καθορίζεται ως ακολούθως:
(α) Για μονάδες χωρητικότητας μέχρι 20 χιλιόγραμμα.

| Συνολικός αριθμός μονάδων συσκευασίας | Ελάχιστος αριθμός μονάδων συσκευασίας που πρέπει να διαχωριστεί για δειγματοληψία |
|---|---|
| μέχρι 20 | 2 |
| 21 μέχρι 100 | 4 |
| 101 μέχρι 250 | 6 |
| 251 μέχρι 1000 | 10 |

(β) Γιά μονάδες χωρητικότητας πάνω από 20 χιλιόγραμμα μέχρις αριθμού 1000, δειγματίζεται το 10%.
Σε περίπτωση που υπάρχουν πάνω από 1000 μονάδες διαχωρίζεται η ποσότητα σε ομάδες μέχρι 1000 μονάδες και λαμβάνονται ισάριθμα δείγματα όπως παραπάνω.

(2) Αποφ. ΑΧΣ 255/74, ΦΕΚ 290/74 Τ. Β. «Περί τροποποίησης και συμπλήρωσης της υπ' αριθμ. 3000/70 αποφ. ΑΧΣ.....».

(4) Αποφ. ΑΧΣ 2132/85, ΦΕΚ 709/86 Τ. Β. «Έγκριση προσθήκης της παραγ. 11 στο άρθρο 73 του Κώδικα Τροφίμων (σπορέλαιο)».

3. Οι μονάδες που έχουν διαχωριστεί σύμφωνα με τα παραπάνω, εφόσον πρόκειται για μονάδες χωρητικότητας μέχρι και 20 χιλιόγραμμα περίπου, αναταράσσονται καλά για να ομοιογενοποιηθεί το περιεχόμενο και λαμβάνεται το δείγμα κατά τρόπο ώστε αυτό τελικά να αντιπροσωπεύει την μέση σύσταση της ποσότητας ελαίου που έχει δειγματιστεί.
4. Σε περίπτωση που πρόκειται να γίνει δειγματοληψία σε μονάδες χωρητικότητας άνω των 20 χιλιογράμμων, η λήψη του δείγματος γίνεται ως ακολούθως:
   (α) Μετά το διαχωρισμό των μονάδων που πρόκειται να δειγματιστούν, αναταράσσεται κάθε μία από αυτές χωριστά προκειμένου να ομοιογενοποιηθερί το περιεχόμενο και αμέσως μετά την ανατάραξη βυθίζεται αργά και κάθετα μέχρι τον πυθμένα γυάλινος ή σε περίπτωση έλλειψης τέτοιου μεταλλικός, ανοικτός κατά τα δύο άκρα και αναλόγων διαστάσεων σωλήνας, για να γεμίσει.
   (β) Κλείνεται στη συνέχεια με τον αντίχειρα το άκρο του σωλήνα και το έλαιο που περιέχεται σε αυτόν μεταφέρεται αμέσως σε καθαρό και ξηρό δοχείο.
   (γ) Στο ίδιο δοχείο μεταφέρονται στη συνέχεια και όλες οι ποσότητες ελαίου που λαμβάνονται με τον ίδιο όπως παραπάνω τρόπο, απ' όλες τις μονάδες συσκευασίας που έχουν διαχωριστεί.
   (δ) Το έλαιο που θα συλλεγεί τελικά στο δοχείο αναταράζεται για να ομοιογενοποιηθεί και πάλι, και απ' αυτό λαμβάνεται η αναγκαία ποσότητα δείγματος.
5. Κατά την δειγματοληψία των ελαίων και κύρια σε περιπτώσεις, που οι ποσότητες ελαίου που θα δειγματισθούν δεν είναι ομοειδείς, πρέπει απαραίτητα να διαχωρίζονται σε ομοειδείς ομάδες και κατηγορίες ελαίου, προέλευσης, ποιότητας κ.λπ. και από όλες τις ομάδες ή μερικές από αυτές, κατά την κρίση αυτού που κάνει τη δειγματοληψία, λαμβάνεται ανάλογος αριθμός δειγμάτων.

Άρθρο 76

Χημική Εξέταση Ελαίων

1. Η διαδικασία Χημικής εξέτασης των ελαίων περιλαμβάνει ειδικώτερα τους παρακάτω προσδιορισμούς.
   (α) Αριθμό Βουτυροδιαθλασιμέτρου σε 40°C.
   (β) Οξύτητα εκφρασμένη σε ελαϊκό οξύ.
   (γ) Αντίδραση Νιτρικού οξέος, που εκτελείται σύμφωνα με τη μέθοδο Συνοδινού–Κώνστα.
   (δ) Δοκιμασία κάτω από το φως λυχνίας υπεριωδών ακτίνων.
   (ε) Αντίδραση ημιξηραινόμενων ελαίων κατά VIZERN GUILLOT.
   (στ) Χρωστικές αντιδράσεις ελαίων (BELLIER–HALPHEN κ.λπ.).
2. Εφόσον από τα αποτελέσματα των παραπάνω εξετάσεων δημιουργούνται αμφιβολίες για την κανονικότητα ή μη των ελαίων, η εξέταση τους επεκτείνεται και σε άλλους προσδιορισμούς κατά την κρίση του Χημικού που εκτελεί τον έλεγχο, δηλαδή σε προσδιορισμό του αριθμού Ιωδίου κατά WIJS, ανίχνευση ισχθυελαίων, φασματοφωτομετρία, αέριο χρωματογραφία (προβλ. παράγρ. 3 και 4 παρακάτω) καθώς και κάθε άλλη αναγνωρισμένη μέθοδο της διεθνούς βιβλιογραφίας, η οποία όμως θα αναφέρεται απαραίτητα στην έκθεση της χημικής εξέτασης.
3. α) Για το χαρακτηρισμό του ελαιολάδου πρέπει να λαμβάνεται υπόψη ο συντελεστής απόσβεσης Κ270 και η απόκλιση του συντελεστή απόσβεσης Δ.Κ. όπως αυτής ορίζεται στο άρθρο 71.
   Η επεξεργασία του δείγματος με ενεργοποιημένη αλουμίνα και όταν χρειάζεται η εξουδετέρωση και αποχρωματισμός του γίνονται σύμφωνα με το παράρτημα IV του 1058/77 Κανονισμού ΕΟΚ.
   (β) Για τον έλεγχο παρουσίας πυρηνελαίου στο ελαιόλαδο εκτελούνται οι αντιδράσεις BELLIER και τροποποιημένη VIZERN όπως αυτές περιγράφονται στο παράρτημα V υπό Α και Β του 1058/77 Κανονισμού ΕΟΚ.
   (γ) Η ανίχνευση σαπώνων για την εξακρίβωση της αλκαλικότητας του ελαιολάδου γίνεται σύμφωνα με το παράρτημα VI του 1058/77 Κανονισμού ΕΟΚ, όπως συμπληρώθηκε με τον Κανονισμό 2550/83(1).
4. α) Για τον έλεγχο της πρόσμιξης ελαιολάδων (παρθένων, ραφινέ ή χουπέ) ή ελαίων ραφινέ από ελαιοπυρήνες, με σπορέλαια, πρέπει να λαμβάνονται υπόψη τα ακόλουθα:
   Εάν κατά την εξέταση των δειγμάτων ελαιολάδου ή ελαίου ραφινέ από ελαιοπυρήνες με τους προσδιορισμούς της παραγράφου 1 του παρόντος άρθρου προκύπτουν αμφιβολίες, ως προς την πρόσμιξη ή όχι αυτών με σπορέλαια, πρέπει μετά από γνωμάτευση του ΑΧΣ, τα δείγματα να παραπέμπονται για αεριοχρωματογραφική ανάλυση της σύστασης των λιπαρών οξέων, η οποία για το ελαιόλαδο εμφανίζει τις εξής διακυμάνσεις:
   Ελαϊκό οξύ 64–83%, Λινελαϊκό οξύ 3,5–16%, Λινολενικό οξύ μέχρι 1%, Παλμιτελαϊκό οξύ 0,5–3%, Παλμιτικό οξύ 8,5–18% και Στεατικό οξύ 0,5–3,5% λείπουν δε τα οξέα με 14 ή λιγώτερα άτομα άνθρακα και το ερουχικό οξύ. Σαφή κυρίως ένδειξη για την απουσία προσμίξεων με σπορέλαια αποτελεί η ανεύρεση λινελαϊκού οξέος κάτω από 9% σε αντίθετη δε περίπτωση το δείγμα πρέπει να παραπέμπεται για παραπέρα ανάλυση με χρωματογραφία λεπτής στιβάδας και αεριοχρωματογραφική ανάλυση της σύστασης των λιπαρών οξέων που συνιστούν το κλάσμα των πολυακορέστων γλυκεριδίων.
   (β) Η αναζήτηση παρουσίας αναεστεροποιημένων ελαίων σε ελαιόλαδο γίνεται σύμφωνα με την μέθοδο που περιγράφεται στο Παράρτημα VII του 1058/77 Κανονισμού ΕΟΚ.
   Η μέθοδος αυτή βασίζεται στη μερική και ειδική υδρόλυση των τριγλυκεριδίων με παγκρεατική λιπάση και προτιμησιακό σχηματισμό 2-μονο-γλυκεριδίων.
   Αν το ποσοστό του παλμιτικού οξέος στη θέση 2 των τριγλυκεριδίων υπερβαίνει το 2%, το αναλυθέν προϊόν πρέπει να θεωρείται ότι περιέχει προσμίξεις αναεστεροποιημένων ελαίων.
   (γ) Για την αναζήτηση της παρουσίας άλλων ελαίων στο ελαιόλαδο γίνεται ανάλυση του στερολικού κλάσματος των λιπαρών σωμάτων σύμφωνα με το Παράρτημα VIII του 1058/77 Κανονισμού ΕΟΚ, όπως αυτό τροποποιήθηκε για την έκφραση των αποτελεσμάτων με τον 3132/78 Κανονισμό ΕΟΚ.
   (Οι μέθοδοι που αναφέρονται παραπάνω και που περιλαμβάνονται στο τεύχος Γ.Χ. Κράτους ΜΕΘΟΔΟΙ ΧΗΜΙΚΗΣ ΑΝΑΛΥΣΗΣ (ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΙ ΕΟΚ) ΑΘΗΝΑ 1983. ΕΚΤΥΠΩΤΙΚΗ ΜΟΝΑΔΑ ΥΠ. ΟΙΚ/ΚΩΝ, ενσωματώνονται στο Β'. μέρος. Επίσημοι Μέθοδοι Εξέτασης Τροφίμων και Ποτών του Κώδικα Τροφίμων, Κεφάλαιο Η')(1).
5. Σε περίπτωση κατά την οποία από τα αποτελέσματα της εξέτασης σύμφωνα με τα παραπάνω, δημιουργούνται ακόμη αμφιβολίες για την κανονικότητα ή όχι των ελαίων, πρέπει τα αποτελέσματα αυτά να τίθενται στη κρίση του ΑΧΣ για γνωμοδότηση.

Άρθρο 77

Ζωϊκά και Φυτικά Λίπη

1. Η ονομασία «Ενιαία Ζωϊκά Λίπη» αποδίδεται σε εδώδιμα λίπη ζωϊκής προέλευσης που μπορούν να υποστούν πριν από τη διάθεσή τους στη κατανάλωση τις επεξεργασίες του άρθρου 70, εκτός από την υδρογόνωση.
   Τα «Ενιαία Ζωϊκά Λίπη» πρέπει να διατίθενται στη κατανάλωση αυτούσια και κατά τρόπο που να δείχνει σαφώς το είδος του ζώου από το οποίο προέρχονται π.χ. «Λίπος Βοδινό», «Λίπος Χοιρινό» κ.λπ. πρέπει δε να πληρούν τους παρακάτω όρους:
   α) Η οξύτητα των ενιαίων ζωϊκών λιπών εκτελούμενη επί λιπαρής ουσίας, δεν πρέπει να είναι ανώτερη από 5 βαθμούς οξύτητας.
   β) Το σημείο τήξης των ενιαίων ζωϊκών λιπών που προορίζονται για άμεση κατανάλωση πρέπει να μην είναι ανώτερο από 42°C, εφόσον όμως αυτά πρόκειται να χρησιμοποιηθούν σαν πρώτες ύλες για την παρασκευή μαγειρικών λιπών να μην είναι ανώτερο των 44°C(2).
2. Ζωϊκά λίπη τα οποία δεν έχουν υποστεί απομαργαρίνωση χαρακτηρίζονται σαν «Ακατέργαστη Πρώτη ύλη Ζωϊκών Λιπών» και φυλάσσονται ή κατεργάζονται σε ιδιαίτερο χώρο, μη επιτρεπομένης της ύπαρξής τους στο χώρο παρασκευής μαγειρικών λιπών. Αυτά δεν υπάγονται στους περιορισμούς του ορίου του σημείου τήξης. Η χρησιμοποίηση τέτοιων ζωϊκών λιπών για σκευάσματα ειδικής χρήσης επιτρέπεται μόνο μετά από έγκριση του ΑΧΣ.
3. Η ονομασία «Ενιαία Φυτικά Λίπη» αποδίδεται σε εδώδιμα λίπη φυτικής προέλευσης που μπορούν πριν από τη διάθεσή τους στη κατανάλωση να υποστούν τις επεξεργασίες του άρθρου 70, εκτός από την υδρογόνωση.
   Τα «Ενιαία Φυτικά Λίπη» πρέπει να διατίθενται στη κατανάλωση αμιγή και κατά τρόπο που να δείχνει σαφώς το είδος του καρπού ή του σπέρματος του φυτού από το οποίο προέρχονται, π.χ. «Λίπος Κόκου», «Κοκόλιπος» κ.λπ., πρέπει δε να πληρούν τους παρακάτω όρους.

(1) Απόφ. ΑΧΣ 1219/85, ΦΕΚ 814/85 Τ. Β. «Έγκριση αντικατ. του άρθρου 71 του Κώδικα Τροφίμων με νέο κείμενο.....».
(2) Απόφ. ΑΧΣ 885/72, ΦΕΚ 397/72 τ. Β' «Περί τροποποίησης και συμπλήρωσης της υπ' αριθ. 3000/70 αποφ. ΑΧΣ»

(α) Η οξύτητα των ενιαίων Φυτικών λιπών εκτελούμενη επί λιπαρής ουσίας δεν επιτρέπεται να είναι ανώτερη από 2 βαθμούς οξύτητας.
(β) Το σημείο τήξης των ενιαίων Φυτικών λιπών που προορίζονται για άμεση κατανάλωση δεν πρέπει να είναι ανώτερο από 42°C, εφόσον όμως αυτά πρόκειται να χρησιμοποιηθούν σαν πρώτες ύλες για την παρασκευή μαγειρικών λιπών, να μην είναι ανώτερο από 44°C(1).

4. Η ονομασία «Ενιαία Υδρογονωμένα Ζωϊκά Λίπη», αποδίδεται σε εδώδιμα λίπη που προέρχονται από λιπαρές ύλες ζωϊκής πρέλευσης, τα οποία πριν από τη διάθεσή τους στη κατανάλωση έχουν υποστεί όλες τις επεξεργασίες του άρθρου 70. Τα ενιαία υδρογονωμένα ζωϊκά λίπη πρέπει να διατίθενται στη κατανάλωση αμιγή και κατά τρόπο που να δείχνει σαφώς την προέλευσή τους π.χ. «Υδρογονωμένο Ιχθυέλαιο» κ.λπ. πρέπει δε να πληρούν τους παρακάτω όρους:
(α) Το σημείο τήξης των ενιαίων υδρογονωμένων ζωϊκών λιπών που προορίζονται για άμεση κατανάλωση δεν πρέπει να είναι ανώτερο από 42°C και αυτών που προορίζονται ως πρώτη ύλη για παρασκευή μαγειρικών λιπών, όχι ανώτερο από 44°C(1).
(β) Η οξύτητα των ενιαίων υδρογονωμένων ζωϊκών λιπών εκτελούμενη επί λιπαρής ουσίας, δεν πρέπει να είναι ανώτερη από 2 βαθμούς οξύτητας.

5. Η ονομασία «Ενιαία Υδρογονωμένα Φυτικά Λίπη» αποδίδεται σε εδώδιμα λίπη που προέρχονται από φυτικές λιπαρές ύλες, τα οποία, πριν από τη διάθεσή τους στη κατανάλωση, έχουν υποστεί όλες τις επεξεργασίες του άρθρου 70. Τα ενιαία υδρογονωμένα φυτικά λίπη πρέπει να διατίθενται στη κατανάλωση αμιγή και κατά τρόπο που να δείχνει σαφώς το είδος του καρπού ή του σπέρματος, από το οποίο προέρχονται, π.χ. «Υδρογονωμένο Ελαιόλαδο», «Ενιαίο Υδρογονωμένο Βαμβακέλαιο», «Υδρογονωμένο Αραβοσιτέλαιο» κ.λπ., πρέπει δε να πληρούν τους παρακάτω όρους:
(α) Η οξύτητα των ενιαίων υδρογονωμένων φυτικών λιπών, εκτελουμένη επί λιπαρής ουσίας, δεν πρέπει να είναι ανώτερη από 2 βαθμούς οξύτητας.
(β) Το σημείο τήξης των ενιαίων υδρογονωμένων φυτικών λιπών που προορίζονται για άμεση κατανάλωση δεν πρέπει να είναι ανώτερο από 42°C και αυτών που προορίζονται ως πρώτη ύλη για παρασκευή μαγειρικών λιπών όχι ανώτερο από 44°C(1).

6. Η ονομασία «Μαγειρικά Λίπη» αποδίδεται σε μίγματα εδωδίμων λιπών γενικά, φυσικών ή υδρογονωμένων, με προσθήκη ή όχι εξευγενισμένων (ραφινέ) ελαιών. Η οξύτητα των μαγειρικών λιπών, εκτελούμενη επί λιπαρής ουσίας, δεν πρέπει να είναι ανώτερη από 5 βαθμούς οξύτητας(1).

7. Τα μαγειρικά λίπη που δηλώνονται όχι έχουν παρασκευαστεί από ελαιόλαδο (με υδρογόνωση αυτού) πρέπει να παρέχουν αρνητικές τις αντιδράσεις άλλων ελαίων και λιπών (σπορελαίων, πυρηνελαίων, λιπών).

8. Επιτρέπεται η παρασκευή τυποποιημένου μαγειρικού λίπους με προσθήκη 5% βουτύρου με ή χωρίς βιταμίνες Α και D όπως καθορίζεται στο εδάφιο ε' της παραγράφου 8 του άρθρου 70. Η διάθεση αυτού στη κατανάλωση επιτρέπεται μόνο σε συσκευασία, απαγορευομένης της πώλησής του ως χύμα. Το σημείο τήξης του τυποποιημένου μαγειρικού λίπους δεν πρέπει να είναι ανώτερο των 42°C(2),(3).

9. Το είδος καθώς και η σύνθεση των πρώτων υλών που χρησιμοποιήθηκαν για τη παρασκευή του εδωδίμου λίπους, πρέπει να αναγράφεται ευκρινώς πάνω στη συσκευασία. Απαγορεύεται η χρησιμοποίηση χομμένων λέξεων και κύρια εκείνων που δηλώνουν το είδος της προέλευσης αυτών π.χ. «Υδρογονωμένο Σπορέλαιο 100%» και όχι «Υδρογονωμένο Β/έλαιο 100%», ή προκειμένου περί μιγμάτων «Υδρογονωμένο Σπορέλαιο 60% – Ραφινέ Σπορέλαια 40%» και όχι «Υδρογονωμένο Α/έλαιο 60%, Σ/έλαιο 40%» ή «Υδρογονωμένο έλαιο» ή «Υδρογονωμένο φυτικό έλαιο».

10. Επιτρέπεται η διάθεση στη κατανάλωση υπό εμπορική επωνυμία των συσκευασμένων και σταθερής σύστασης εδωδίμων λιπών, με την προϋπόθεση ότι τα ονόματα που θα χρησιμοποιηθούν δεν θα περιέχουν λέξεις ή ρίζες αυτών που μπορούν να προκαλέσουν παραπλάνηση στον καταναλωτή π.χ. «Βουτυρόλ», «Βουτυρόλιπος», «Γαλακτόχρουν λίπος», «Λίπος Βουτυροειδές» κ.λπ., τα δε κατά μέρος συστατικά της παρασκευής τους (πρώτες ύλες) θα ανταποκρίνονται στην σύνθεση που αναγράφεται υποχρεωτικά πάνω στη συσκευασία (2)

11. Η συσκευασία των εδωδίμων λιπών που φέρονται στην κατανάλωση θα γίνεται πάντα μέσα σε καινούργια, μη χρησιμοποιημένα δοχεία, απαγορευομένης της επαναχρησιμοποίησης των δοχείων αυτών για τον ίδιο όπως παραπάνω σκοπό.
Από τη διάταξη αυτή εξαιρούνται τα δοχεία μεγάλης συσκευασίας (βαρέλια κ.λπ.), τα οποία μπορούν να επαναχρησιμοποιηθούν μετά από επιμελημένη πλύση.

## Άρθρο 78

## Μαργαρίνη

1. Η ονομασία «Μαργαρίνη» αποδίδεται σε προϊόντα που παρασκευάζονται με ανάμειξη και κατεργασία εδωδίμων λιπών γενικά, φυσικών ή υδρογονωμένων με επεξεργασμένα (ραφινέ) έλαια και γάλα οποιασδήποτε κατηγορίας, ορρό γάλακτος, ή νερό κατά τρόπο που να παρέχει στο τελικό προϊόν την χαρακτηριστική υφή και όψη του νωπού βουτύρου.
Η μαργαρίνη που φέρεται στην κατανάλωση πρέπει να πληροί τους παρακάτω όρους:
(α) Η περιεκτικότητα αυτής σε λιπαρές γενικά ύλες δεν επιτρέπεται να είναι κατώτερη από 80%.
(β) Η υγρασία αυτής δεν πρέπει να είναι ανώτερη του 20%.
(γ) Το σημείο τήξης, προσδιοριζόμενο επί της λιπαρής ουσίας της μαργαρίνης δεν πρέπει να υπερβαίνει τους 40°C, και για τη μαργαρίνη «Ζαχαροπλαστικής» να μην υπερβαίνει τους 44°C.
(δ) Η οξύτητα αυτής εκτελούμενη επί ουσίας ως έχει, δεν επιτρέπεται να είναι ανώτερη από 5 βαθμούς οξύτητας, επί δε της λιπαρής ουσίας πρέπει να μην υπερβαίνει τους 2 βαθμούς οξύτητας.
(ε) Η περιεχτικότητα αυτής σε χλωριούχα, εκφρασμένα σε χλωριούχο νάτριο (NACL)δεν πρέπει να είναι ανώτερη του 0,2%(1), (5).

2. Επιτρέπεται η προσθήκη μαγειρικού άλατος στην μαργαρίνη, με την προϋπόθεση ότι αυτή θα διατίθεται στην κατανάλωση σαν «Αλατισμένη Μαργαρίνη» και αυτό θα δηλώνεται επί της συσκευασίας. Το ποσοστό των χλωριούχων αυτής, εκφρασμένο σε χλωριούχο νάτριο (NACL), πρέπει να μην υπερβαίνει το 2,0%.
Επιτρέπεται ο χρωματισμός της μαργαρίνης με τις αβλαβείς φυσικές χρωστικές που περιλαμβάνονται στο άρθρο 70.
Επιτρέπεται η προσθήκη στη μαργαρίνη για τεχνολογικούς λόγους γαλακτικού οξέος και αλάτων του (E271, E325, E326, E327) κιτρικούοξέος και αλάτων του (E330, E331, E332, E333) τριγυκού οξέος και αλάτων του (E334, E335, E336, E337) με μόνη προϋπόθεση η οξύτητα της μαργαρίνης ως έχει να μην υπερβαίνει τους 5 βαθμούς οξύτητας»(6).

3. Επιτρέπεται η προσθήκη βιταμινών Α και D όπως καθορίζεται στο εδάφιο ε' της παραγράφου 8 του άρθρου 70 του παρόντος Κώδικα(4).

4. Επιτρέπεται ο αρωματισμός της μαργαρίνης με αλβαβή αρώματα ή με προσθήκη βουτύρου σε ποσοστό 5% και μόνο σε συσκευασία που να αναγράφει αυτό σαφώς και ευκρινώς(5).

5. Για τη μαργαρίνη που φέρεται στην κατανάλωση συσκευασμένη μέσα σε χαρτί επιτρέπεται η χρησιμοποίηση σαν αντιοξειδωτικού της βουτυλικής υδροξυανισόλης (B.H.A.) σε ποσοστό όχι μεγαλύτερο του 0,1‰, (0,1 τοις χιλίοις). Επιπλέον επιτρέπεται για τη μαργαρίνη τη συσκευασμένη σε χαρτί η χρησιμοποίηση σαν συντηρητικών, του σορβικού χαλίου, σορβικού οξέος, βενζοϊκού νατρίου και βενζοϊκού οξέος, μεμονωμένα ή σε συνδυασμό το δε ποσοστό τους να μην υπερβαίνει συνολικά το 1‰ (εκφρασμένο σε οξύ)(3).

(1) Αποφ. ΑΧΣ 885/72, ΦΕΚ 397/72 Τ.Β. «περί τροποποίησης και συμπλήρωσης της υπ' αριθμ. 3000/70 αποφ. ΑΧΣ...».
(2) Αποφ. ΑΧΣ 255/74, ΦΕΚ 290/74 Τ.Β. «περί τροποποίησης και συμπλήρωσης της 3000/70 αποφ. ΑΧΣ...».
(3) Αποφ. ΑΧΣ 697/75, ΦΕΚ 508/75 Τ.Β. «περί τροποποίησης και συμπλήρωσης των αρθ. 70, 77 και 78 του Κώδικα Τροφίμων».

(1) Αποφ. ΑΧΣ 885/72, ΦΕΚ 397/72 Τ.Β. «περί τροποποίησης και συμπλήρωσης της υπ' αριθμ. 3000/70 αποφ. ΑΧΣ...».
(2) Αποφ. ΑΧΣ 697/75, ΦΕΚ 508/75 τ. Β' «Περί τροποποίησης και συμπλήρωσης των άρθ. 70,77 και 78 του Κωδ. Τροφίμων»
(3) Αποφ. ΑΧΣ 255/74, ΦΕΚ 290/74 Τ.Β. «περί τροποποίησης και συμπλήρωσης της υπ' αριθμ. 3000/70 αποφ. ΑΧΣ...».
(4) Αποφ. ΑΧΣ 697/75, ΦΕΚ 508/75 Τ.Β. «περί τροποποίησης και συμπλήρωσης των αρθ. 70, 77 και 78 του Κώδικα Τροφίμων».
(5) Αποφ. ΑΧΣ 1482/85, ΦΕΚ 822/85 Τ.Β. «περί τροποποίησης του άρθρου 78 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών».
(6) Αποφ. ΑΧΣ 609/86, ΦΕΚ 51/87 Τ.Β. «Έγκριση τροποποίησης του άρθρου 78 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών».

6. Επιτρέπεται η χρησιμοποίηση σαν γαλακτοματοποιητών, για την παρασκευή της μαργαρίνης, των μονο ή διγλυκεριδίων των ανωτέρων λιπαρών οξέων και της λεκιθίνης(2).
7. Επιτρέπεται στη μαργαρίνη η προσθήκη προϊόντων γαλακτικής ζύμωσης μετά από πρηγούμενη έγκριση από το ΑΧΣ.
8. Οι πρώτες ύλες που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή της μαργαρίνης πρέπει να πληρούν όλους τους όρους που καθορίζονται για κάθε μία από αυτές, στον παρόντα Κώδικα.
9. Η πώληση της μαργαρίνης θα γίνεται αποκλειστικά και μόνο σε καταστήματα, απαγορευομένης της διάθεσής της από πλανόδιους πωλητές.
Από τη διάταξη αυτή εξαιρείται η μαργαρίνη που παρασκευάζεται από εργαστήρια που λειτουργούν νόμιμα και διατίθεται στη κατανάλωση σε συσκευασία που παρέχει όλες τις εγγυήσεις για τη διασφάλιση της γνησιότητας του περιεχομένου.
10. Η παρασκευή και διάθεση στην κατανάλωση και άλλων τύπων μαργαρίνης που προορίζονται για ειδικούς σκοπούς, επιτρέπεται μετά από έγκριση από το ΑΧΣ το οποίο και θα καθορίζει τους όρους της διάθεσής τους.
11. Απαγορεύεται στο επίσημα της συσκευασμένης μαργαρίνης ή στις πινακίδες πώλησης της μαργαρίνης σε χύμα, η αναγραφή λέξεων ή παραστάσεων που να θυμίζουν το βούτυρο, γιατί είναι δυνατόν να οδηγήσουν σε πλάνη τον καταναλωτή.

## ΠΡΟΕΔΡΙΚΟ ΔΙΑΤΑΓΜΑ ΥΠ' ΑΡΙΘΜ. 521 (ΦΕΚ 200/83 τ.Α')

Όπως τροποποιήθηκε με την απόφ. ΑΧΣ 944/85(ΦΕΚ 811/31.12.85 τ.Β')

Σχετικά με το ανώτατο όριο ερουκικού οξέος σε εδώδικα λίπη και έλαια καθώς και σε τρόφιμα στα οποία έχουν προστεθεί λίπη ή έλαια σε συμμόρφωση προς την οδηγία 76/621/ΕΟΚ.

Ο ΠΡΟΕΔΡΟΣ
ΤΗΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑΣ

Έχοντας υπόψη:

1. Τις διατάξεις των άρθρων 4 και 5 του Ν. 1338/83 «περί εφαρμογής του κοινοτικού δικαίου» (Φ.Ε.Κ. 34/τ.Α'/17.3.83).

2. Τις διατάξεις του άρθρου 2 του Ν. 945/79 «περί κυρώσεως της Συνθήκης Προσχωρήσεως της Ελλάδος εις την Ευρωπαϊκή Οικονομική Κοινότητα και την Ευρωπαϊκή Κοινότητα Ατομικής Ενεργείας ως και της συμφωνίας «περί προσχωρήσεως της Ελλάδος εις την Ευρωπαϊκή Κοινότητα Άνθρακος και Χάλυβος» (Φ.Ε.Κ. 170/τ. Α'/27.7.79).

3. Τις διατάξεις του άρθρου 3 του Ν. 1104/80 «περί εκπροσωπήσεως της Ελλάδος στις Ευρωπαϊκές Κοινότητες ιδρύσεως διπλωματικών και Προξενικών Αρχών και ρυθμίσεως άλλων συναφών οργανωτικών θεμάτων» (Φ.Ε.Κ. 298/τ. Α'/29.12.80) σε συνδυασμό με την παράγραφο 1 του άρθρου 3 του Π.Δ. 574/1982 «Ανακατανομή των αρμοδιοτήτων των Υπουργείων» (Φ.Ε.Κ. 104/τ.Α'/30.8.82).

4. Τις γνωμοδοτήσεις του Συμβουλίου της Επικρατείας με αριθμούς 1121/81 και 809/83 μετά από πρόταση των Υπουργών Εθνικής Οικονομίας, Οικονομικών, Γεωργίας, Εμπορίου, Υγείας και Προνοίας, αποφασίζουμε:

### Άρθρο 1

Σκοπός

Σκοπός του διατάγματος αυτού είναι η προσαρμογή της Ελληνικής Νομοθεσίας προς τις διατάξεις της Οδηγίας 76/621/Ε.Ο.Κ. (Ειδ. έκδοση 03/016, σελ. 49) και της οδηγίας 80/891/ΕΟΚ, Ν. 254/35, 27.9.80, η οποία αφορά

1) Τα έλαια και λίπη που από τη φύση τους περιέχουν ερουκικό οξύ και προορίζονται για ανθρώπινη διατροφή καθώς και τα μίγματά τους.

2) Τα σύνθετα τρόφιμα στα οποία έχουν προστεθεί αυτά τα έλαια, λίπη ή μίγματα αυτών.

### Άρθρο 2

Περιεκτικότητα των προϊόντων σε ερουκικό οξύ

Η περιεκτικότητα σε ερουκικό οξύ των προϊόντων που αναφέρονται στο άρθρο 1 υπολογιζόμενη πάνω στην ολική περιεκτικότητα σε λιπαρά οξέα της λιπαρής φάσης, δεν πρέπει να είναι μεγαλύτερη από 5%.

Ο προσδιορισμός της περιεκτικότητας σε ερουκικό οξύ των προϊόντων του άρθρου 1 γίνεται με τη μέθοδο που περιγράφεται στο άρθρο 2 της οδηγίας 80/891/ΕΟΚ Ν 254/35, 27.9.80.

(2) Απόφ. ΑΧΣ 3581/72, ΦΕΚ 1136/72 Τ.Β. «περί τροποποίησης και συμπλήρωσης της υπ' αριθμ. 3000/70 απόφ. ΑΧΣ...».

### Άρθρο 3

Τροποποιούμενες διατάξεις

Στο άρθρο 70 του Κώδικα Τροφίμων Ποτών και Αντικειμένων Κοινής Χρήσης αποφ. Α.Χ.Σ. 3000/70, ΦΕΚ 677/1971 τ.Β' όπως τροποποιήθηκε με τις αποφάσεις 885/72 ΦΕΚ 397/72 τ.Β' και 697/75, ΦΕΚ 508/75 τ.Β' προστίθεται παρ. 9:

Η περιεκτικότητα σε ερουκικό οξύ των ελαίων και λιπών που από τη φύση τους περιέχουν αυτό και των μιγμάτων ή παραγώγων τους (μαγειρικά λίπη, μαργαρίνες) καθώς και συνθέτων τροφίμων στα οποία έχουν προστεθεί αυτά τα έλαια, λίπη, μίγματα ή παράγωγά τους δεν πρέπει να είναι μεγαλύτερη από 5% υπολογισμένη πάνω στην ολική περιεκτικότητα σε λιπαρά οξέα της λιπαρής φάσης.

Στο Β' Μέρος του Κώδικα Τροφίμων Ποτών και Αντικειμένων Κοινής Χρήσεως (επίσημοι μέθοδοι εξετάσεως τροφίμων και ποτών) προστίθεται στο Κεφάλαιο Η παράγραφος Η34: Η 34 Προσδιορισμός περιεκτικότητος ερουκικού οξέως στα λίπη και έλαια που προορίζονται ως έχουν για ανθρώπινη διατροφή, ως και στα τρόφιμα στα οποία έχουν προστεθεί λίπη ή έλαια.

Για τον προσδιορισμό της περιεκτικότητας του ερουκικού οξέος στα λίπη και έλαια καθώς και στα τρόφιμα στα οποία έχουν προστεθεί τα λίπη ή έλαια εφαρμόζεται η μέθοδος που περιγράφεται στο παράρτημα της οδηγίας 80/891/ΕΟΚ, Ν. 254/35, 27.9.80.

### Άρθρο 4

Κυρώσεις

Οι παραβάτες των διατάξεων του Δ/τος αυτού διώκονται κατά τις διατάξεις του Αγορανομικού Κώδικα και τιμωρούνται με ποινή φυλάκισης ή χρηματική ή και με τις δύο παραπάνω ποινές.

### Άρθρο 5

Η ισχύς του διατάγματος αυτού αρχίζει από την 1η Ιανουαρίου 1981, εκτός από τις διατάξεις του άρθρου 4, η ισχύς του οποίου αρχίζει από τη δημοσίευση του παρόντος Π. Διατάγματος στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως. Η δημοσίευση ανατίθεται στον Υπουργό Οικονομικών και η εκτέλεση στους αρμόδιους Υπουργούς Εθνικής Οικονομίας, Οικονομικών, Γεωργίας, Εμπορίου, Υγείας και Προνοίας.

Αθήνα, 30 Δεκεμβρίου 1983
Ο ΠΡΟΕΔΡΟΣ ΤΗΣ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑΣ
ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΣ Γ. ΚΑΡΑΜΑΝΛΗΣ

## ΚΕΦΑΛΑΙΟ IX

## ΓΑΛΑ, ΑΥΓΑ ΚΑΙ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΑΠΟ ΑΥΤΑ



### Άρθρο 79

Συνθήκες και Όροι Παραγωγής Γαλακτοκομικών Προϊόντων

1. Οι σταύλοι των γαλακτοφόρων ζώων πρέπει να διατηρούνται καθαροί και να αερίζονται καλά, η δε κοπριά που βρίσκεται σ' αυτούς να απομακρύνεται το γρηγορότερο και κατά το δυνατό με σύστημα αποχέτευσης, απαγορευομένης της παρουσίας μέσα στους σταύλους χόρτου που προέρχεται από κλινοστρώματα ή που χρησιμοποιήθηκε για συσκευασία, καθώς και τροφών που έχουν αποσυντεθεί ή οπωσδήποτε αλλοιωθεί.
2. Το άρμεγμα των γαλακτοφόρων ζώων, εφόσον δεν γίνεται με ειδικές μηχανές, πρέπει να γίνεται από υγιή πρόσωπα που δεν έχουν πληγές ή επιδέσμους σε ακάλυπτα μέρη του σώματός τους και που δεν πάσχουν από οποιοδήποτε δερματικό νόσημα, φυματίωση ή κάποιο άλλο μεταδοτικό νόσημα.

3. Πριν από κάθε άρμεγμα, πρέπει αυτοί που θα το κάνουν να πλένουν καλά με σαπούνι και ζεστό νερό τα χέρια τους και τους βραχίονές τους, αλλά και τους μαστούς των ζώων. Το γάλα πρέπει, στη συνέχεια, να μαζεύεται με προσοχή και να μη περιέχει πρωτόγαλα (COLOSTRUM), μετά δε από το άρμεγμά του ή οπωσδήποτε πριν από τη διάθεσή του στην κατανάλωση πρέπει να διηθείται προσεκτικά.
4. Εφόσον το άρμεγμα δεν γίνεται με μηχανικά μέσα και σε εγκαταστάσεις τέτοιες, ώστε το γάλα να διοχετεύεται απ' ευθείας μέσα σε ψυγείο, πρέπει αυτό να τοποθετείται σε ψυγείο αμέσως μετά το άρμεγμά του και να παραμένει υπό ψύξη σε όλη τη διάρκεια της διατήρησης και μεταφοράς του μέχρι τη διάθεσή του στην κατανάλωση ή μέχρι την παστερίωσή του. Απαγορεύεται απόλυτα η εγκατάλειψη δοχείων που περιέχουν γάλα στην άκρη του δρόμου με τον σκοπό να συλλεγεί από μεταφορικά μέσα που θα περάσουν από κει, και μάλιστα τους καλοκαιρινούς μήνες. Επιτρέπεται η τέτοια παραμονή του γάλακτος σε μη ψυχόμενο χώρο μέχρι να παραληφθεί, για χρονική περίοδο μικρότερη από μία ώρα και μόνο μέσα σε στεγασμένους μικρούς χώρους, που είναι κατασκευασμένοι ειδικά γι' αυτό.
Η ευθύνη για τη μη τήρηση των πιο πάνω διατάξεων βαραίνει στον ανάλογο βαθμό (κατά περίπτωση) και τους δύο συναλλασσόμενους (πωλητή και αγοραστή), οποιαδήποτε δε παρέκκλιση από τις διατάξεις αυτές, λόγω ειδικών συνθηκών κ.λπ. απαγορεύεται χωρίς ειδική γνωμοδότηση του Α.Χ.Σ. ή άλλης αρμόδιας Αρχής, ύστερα από αίτηση των ενδιαφερομένων.
5. Σαν κανονικές κατεργασίες γάλακτος νοούνται και επιτρέπονται αποκλειστικά και μόνο οι ρητά κατονομαζόμενες στο παρόν Κεφάλαιο (δηλαδή η διήθηση, η ψύξη, η παστερίωση, η αποστείρωση, η κατάψυξη και η μερική ή ολική αποβουτύρωση) και επιπλέον η ομοιογενοποίηση, οι οποίες πρέπει να γίνονται αποκλειστικά και μόνο από παρασκευαστές που έχουν τις απαραίτητες γι' αυτό ειδικές εγκαταστάσεις και μηχανήματα.
6. Η ωρίμανση των τυριών πρέπει να γίνεται σε ψυγεία ή σε άλλους χώρους σε θερμοκρασία όχι κατώτερη από 10°C και κατάλληλη υγρομετρική κατάσταση.
7. Η διατήρηση των μεν ώριμων μαλακών τυριών σε ψυγεία πρέπει να γίνεται σε θερμοκρασία όχι κατώτερη από 0°C ούτε ανώτερη από 2°C, σε υγρομετρική κατάσταση 80°C μέχρι 90°C και με μέτριο αερισμό, ενώ των ώριμων σκληρών τυριών σε θερμοκρασία όχι κατώτερη από 0°C ούτε ανώτερη από 1°C, σε υγρομετρική κατάσταση 75°C μέχρι 80°C και με ισχυρό αερισμό.

## Άρθρο 80 •

## Είδη Γάλακτος

1. «Γάλα» είναι το απαλλαγμένο από πρωτόγαλα προϊόν του ολοσχερούς, χωρίς διακοπή αρμέγματος υγειούς γαλακτοφόρου ζώου, που ζει και τρέφεται υπό υγιεινούς όρους και που δεν βρίσκεται σε κατάσταση υπερκόπωσης.
Με τον όρο «γάλα» απλά, χωρίς να συνοδεύεται αυτό από κάποιο επίθετο, νοείται αποκλειστικά και μόνο το γάλα το οποίο:
(α) Προέρχεται από αγελάδα.
(β) Είναι νωπό.
(γ) Είναι πλήρες.
(δ) Δεν έχει υποστεί αφυδάτωση ή συμπύκνωση.
(ε) Δεν περιέχει άλλες ύλες που έχουν προστεθεί από έξω.
2. Πάνω στα μέσα συσκευασίας του γάλακτος που διατίθεται στην κατανάλωση πρέπει απαραίτητα να αναγράφονται, σαν αναπόσπαστα τμήματα της ονομασίας του, ενδείξεις που να δηλώνουν σαφώς οποιαδήποτε διαφορά του από τα χαρακτηριστικά του προϊόντος που δηλώνεται απλά σαν «γάλα» στην προηγούμενη παράγραφο. Συγκεκριμένα αυτό πρέπει αντίστοιχα να προσονομάζεται:
(α) Με ένα από τους όρους «Κατσίκας», «Προβάτου», «Βουβάλου» ή «Ανάμικτο Προβάτου–Κατσίκας», εφόσον δεν προέρχεται από αγελάδα.
(β) Με μία από τις λέξεις «Παστεριωμένο» «Αποστειρωμένο» ή «Κατάψυξης», εφόσον δεν είναι νωπό.
(γ) Με ένα από τους όρους «Αποβουτυρωμένο», «Ημιαποβουτυρωμένο» ή «Μερικά Αποβουτυρωμένο, Λίπος... (τόσο) %», εφόσον δεν είναι πλήρες.
(δ) Τροποποιείται με το Π.Δ. 518/83, ΦΕΚ 197/83 τ.Α' (8)
(ε) Τροποποιείται με το Π.Δ. 518/83, ΦΕΚ 197/83 τ.Α' (8)
3. Η προέλευση του γάλακτος που διατίθεται στην κατανάλωση πρέπει να είναι μία από τις αναφερόμενες στο εδάφιο (α) της προηγουμένης παραγράφου. Ειδικότερα το γάλα «ανάμεικτο προβάτου και κατσίκας» είναι το μόνο είδος, του οποίου επιτρέπεται η προσφορά σε μίγμα και πρέπει να προέρχεται από ανάμιξη ίσων μερών γάλακτος προβάτου και γάλακτος κατσίκας.
Τα κατώτατα και ανώτατα όρια των φυσικών και χημικών σταθερών των ειδών γάλακτος που αναφέρονται πιο πάνω είναι τα ακόλουθα:

| Προέλευση | Ειδικό Βάρος σε 15°C | Λίπος % (ελάχιστ.) | Σ.Υ.Α.Λ.* % (ελάχιστ.) |
|---|---|---|---|
| Αγελάδας | 1,030 | 3,5 | 8,46 |
| Κατσίκας | 1,032 | 4,0 | 9,00 |
| Προβάτου | 1,035 | 6,0 | 10,20 |
| Βουβάλου | 1,033 | 6,0 | 9,70 |
| Ανάμικτο προβάτου – κατσίκας | 1,033 | 5,0 | 9,60 |

* Σ.Υ.Α.Λ. (Στερεό Υπόλειμμα Άνευ Λίπους) νοείται εδώ αυτό που προκύπτει από την εφαρμογή του τύπου του FLEISCHMAN, με βάση τις τιμές που προσδιορίστηκαν αναλυτικά Λ = λίπος% και Ε.Β. = Ειδικό βάρος σε 15°C, ως εξής:

$$\Sigma.\Upsilon.A.\Lambda. = 1{,}2\ \Lambda + 2{,}665\ \frac{100\ (EB\text{-}1)}{EB}\ \text{-}\Lambda$$

Σε περίπτωση που υπάρχουν αμφιβολίες για το ποσοστό του Σ.Υ.Α.Λ., αυτό πρέπει να προσδιορίζεται σταθμικά.
4. «Νωπό» χαρακτηρίζεται το γάλα, που διατίθεται στην κατανάλωση χωρίς καμιά άλλη επεξεργασία, εκτός από τη διήθηση και την ψύξη καθώς και την ομοιογενοποίηση. Απαγορεύεται η προσφορά και η πώληση νωπού γάλακτος:
(α) που περιέχει πρωτόγαλα (COLOSTRUM) ή που πήζει όταν βράζει.
(β) του οποίου οι οργανοληπτικές ιδιότητες ή η όψη δεν είναι οι κανονικές χαρακτηριστικές του.
(γ) χρωματισμένο με οποιαδήποτε χρωστική ή με κάποιο άλλο μέσο αλλαγής του φυσικού του χρώματος και μάλιστα λόγω μικροβιακής προσβολής.
(δ) που προέρχεται από άρρωστα ή ύποπτα για αρρώστεια ζώα ή που προέρχεται από ζώα που έχουν διατραφεί με ουσίες που μπορούν να επιδράσουν στην υφή του, σε τρόπο ώστε να καταστεί αυτό βλαβερό για την υγεία του ανθρώπου ή να αλλοιωθούν οι χαρακτηριστικές του ιδιότητες.
(ε) που προέρχεται από ζώα, στα οποία χορηγούνται φάρμακα που απεκρίνονται με το γάλα.
(στ) που περιέχει αιωρήματα κάθε είδους, ώστε μισό λίτρο του, μετά από μισή ώρα ηρεμία σε κύλινδρο ή ποτήρι ζέσης με πυθμένα εντελώς επίπεδης επιφάνειας και διάμετρο 7 εκατοστόμετρα περίπου, να αφήνει ίζημα σαφώς αντιληπτό.
(ζ) που όταν εξετάζεται από την αρμόδια Αρχή αποδεικνύεται ακατάλληλο για τη διατροφή του ανθρώπου, από τον υψηλό αριθμό μικροοργανισμών που περιέχει.
(η) που περιέχει συντηρητικές ουσίες γενικά.
(θ) που φέρεται σε δοχεία ανοικτά ή ακάλυπτα ή δοχεία που είναι καλυμμένα με πρόχειρο πώμα ή που δεν καθαρίζεται εύκολα (π.χ. χαρτί, ύφασμα κ.λπ.).
(ι) που έχει παρασκευαστεί από σκόνη, δισκία, συμπυκνωμένο ή, μερικά συμπυκνωμένο (εβαπορέ) γάλα είτε αυτό προσφέρεται όπως είναι, είτε αναμιγμένο με νωπό γάλα.
(ια) που περιέχει ζάχαρη πρόσθετη.
(ιβ) που έχει υποστεί αποβουτύρωση, ή αποκορύφωση ή ενυδάτωση (νέρωμα) με οποιοδήποτε τρόπο.
5. «Παστεριωμένο» χαρακτηρίζεται το γάλα, το οποίο υποβλήθηκε σε παστερίωση με μια από τις αναγνωρισμένες μεθόδους, που προσφέρεται μετά από αυτό στην κατανάλωση μέσα σε κατάλληλα (στεγανά) πωματισμένα δοχεία, τα οποία πρέπει να έχουν την ημερομηνία παρασκευής στο πώμα. Το γάλα που υποβάλλεται σε παστερίωση πρέπει να πληροί τους όρους που καθορίζονται όπως πιο πάνω στην παράγραφο 4 για το νωπό γάλα και να συντηρείται μέχρι την παστερίωσή του σε ψυγεία ή διαφορετικά, όπως στο άρθρο 79 (παράγραφος 4) πιο πάνω καθορίζεται.
Ο έλεγχος του αριθμού και είδους μικροοργανισμών που βρίσκονται στο παστεριωμένο γάλα γίνεται από την αρμόδια Υγειονομική Αρχή, ενώ τα υπόλοιπα χαρακτηριστικά και σταθερές του πρέπει να συμπίπτουν με αυτές του αντίστοιχου νωπού γάλακτος.

6. «Αποστειρωμένο» χαρακτηρίζεται το γάλα, που υποβλήθηκε σε αποστείρωση με μια από τις αναγνωρισμένες γι' αυτό μεθόδους, δηλαδή σε θέρμανση 100°C τουλάχιστον, για χρονικό διάστημα ικανό να φονευθούν όλοι οι μικροοργανισμοί που βρίσκονται σ' αυτό, χωρίς εμφανή συμπύκνωση και που προσφέρεται μετά την κατεργασία αυτή στην κατανάλωση μέσα σε δοχεία ερμητικά κλεισμένα. Αυτό πρέπει να πληροί τους όρους του αντίστοιχου γάλακτος όσον αφορά την σύνθεσή του, και μπορεί, μετά από σχετική έγκριση από το Α.Χ.Σ. και τον Ε.Ο.Φ., να προσφέρεται εμπλουτισμένο με βιταμίνες.
Το γάλα που υποβάλλεται σε αποστείρωση πρέπει να πληροί τους όρους που καθορίζονται στην παράγραφο 4 πιο πάνω για το νωπό γάλα και να συντηρείται μέχρι την αποστείρωσή του όπως ορίζεται στο άρθρο 79 (παράγραφος 4). Ο έλεγχος της αποστείρωσης του αποστειρωμένου γάλακτος που διατίθεται στην κατανάλωση γίνεται από την Υγειονομική Αρχή.
7. «Γάλα Κατάψυξης» χαρακτηρίζεται το νωπό γάλα, το οποίο έγινε διατηρήσιμο, με κάποια αναγνωρισμένη μέθοδο ταχείας κατάψυξης, που διατηρείται στη συνέχεια σε θερμοκρασία κατώτερη από -15°C, και το οποίο πρέπει να διατίθεται στην κατανάλωση μετά από πλήρη απόψυξη. Το προϊόν που προσφέρεται έτσι πρέπει να πληροί τους όρους σύστασης και χαρακτήρων γενικά του αντίστοιχου νωπού (πλήρους, αποβουτυρωμένου κ.λπ.) γάλακτος, από το οποίο προήλθε.
8. «Γάλα Αποβουτυρωμένο» χαρακτηρίζεται το προϊόν που απομένει από το νωπό γάλα, μετά την αφαίρεση του λίπους από αυτό με μηχανική κατεργασία και χωρίς καμιά προσθήκη. Αυτό πρέπει να περιέχει λίπος σε ποσοστό 0,2% κατ' ανώτατο όριο και στερεό υπόλειμμα άνευ λίπους (Σ.Υ.Α.Λ.) όπως στην παράγραφο 3 πιο πάνω καθορίζεται (ελάχιστο όριο) ή διαφορετικά ο δείκτης διάθλασης του ορρού του πρέπει να είναι τουλάχιστον 38 ή (εφόσον ο προσδιορισμός του γίνεται ανέφικτος λόγω προσθήκης συντηρητικών) το ειδικό βάρος του ορρού του σε 15°C πρέπει να είναι μικρότερο από 1,036.
Η προσφορά τέτοιου γάλακτος σαν «αποκορυφωμένο» ή σαν «βουτυρόγαλα», ή αλλιώς, απαγορεύεται γιατί μπορεί να δημιουργήσει την εντύπωση προϊόντος που έχει μερικά αποβουτυρωθεί.
9. «Γάλα Ημιαποβουτυρωμένο» χαρακτηρίζεται το προϊόν που απομένει από το νωπό γάλα μετά την αφαίρεση, όπως πιο πάνω, μέρους από το λίπος του, χωρίς οποιαδήποτε προσθήκη, το οποίο πρέπει να περιέχει λίπος σε ποσοστό 1,5-1,8%.
10. «Γάλα Μερικώς Αποβουτυρωμένο, Λίπος .... (τόσο) %» χαρακτηρίζεται το προϊόν που λαμβάνεται ανάλογα με το ημιαποβουτυρωμένο γάλα, του οποίου η περιεκτικότητα σε λίπος είναι ανώτερη από 1,8% και αναγράφεται υποχρεωτικά όπως πιο πάνω στη συσκευασία. Η διάθεσή του στην κατανάλωση επιτρέπεται μόνο μετά από έγκριση από το Α.Χ.Σ.
11. Καταργείται με το Π.Δ. 518/83 ΦΕΚ 197/83 τ.Α'(8).
12. Η οξύτητα του διατηρημένου γάλακτος γενικά, που αραιώνεται ανάλογα με νερό μέχρι τη σύσταση του νωπού γάλακτος, δεν επιτρέπεται να είναι κατώτερη από 6 βαθμούς ούτε ανώτερη από 8 βαθμούς κατά SOXHLET - HENCKEL, ενώ το PH πρέπει να βρίσκεται ανάμεσα στα όρια 6 - 6,8.
Ο υπολογισμός της οξύτητας στο ζαχαρούχο γάλα πρέπει να γίνεται μετά από την αφαίρεση του καλαμοζάχαρου (1), (8).
13. Καταργείται με το Π.Δ. 518/83 ΦΕΚ 197/83 τ.Α'(8).
14. Καταργείται με το Π.Δ. 518/83 ΦΕΚ 197/83 τ.Α'(8).
15. Επιτρέπεται η παρασκευή και διάθεση στην κατανάλωση συσκευασμένου αποβουτυρωμένου γάλακτος που έχει αποστειρωθεί και υποστεί ζύμωση με προϊόν ειδικής οξυγαλακτικής καλλιέργειας, με την προϋπόθεση, ότι στη συσκευασία αυτού θα αναγράφεται σαφώς με ευχρινή κεφαλαία ή άλλου μεγέθους γράμματα, εφόσον αυτό καθορίζεται από σχετικές αγορανομικές διατάξεις, ότι πρόκειται για προϊόν που έχει παρασκευαστεί από αποβουτυρωμένο γάλα.
16. Επιτρέπεται η παρασκευή και διάθεση στην κατανάλωση σκευασμάτων γάλακτος με σκόνη κακάο με τους παρακάτω όρους:
α) Για την παρασκευή των σκευασμάτων αυτών επιτρέπεται η χρησιμοποίηση:
I) Γάλακτος από τις κατηγορίες που προβλέπονται από το παρόν άρθρο.
II) Σκόνης κακάο (περιεκτικότητα σε βούτυρο κακάο 10% τουλάχιστον).
III) Ζάχαρης.
IV) Άλλων πρώτων υλών που περιλαμβάνονται στον παρόντα Κώδικα.
β) Επιτρέπεται η προσθήκη γαλακτοματοποιητών - σταθεροποιητών, πυκνωτικών και πηκτικών από τα προβλεπόμενα από το Παράρτημα VIII του Π.Δ/γματος 535/83 σε συνολικό ποσοστό χρήσης το καθένα μόνο του ή σε μίγμα μεταξύ τους όχι μεγαλύτερο του 0,1% στο έτοιμο προϊόν.
γ) Επιτρέπεται ο τεχνητός αρωματισμός με αβλαβείς αρωματικές ύλες.
δ) Απαγορεύεται η τεχνητή χρώση με οποιοδήποτε τρόπο καθώς και η χρησιμοποίηση οποιουδήποτε συντηρητικού.
ε) Στο επίσημα των σκευασμάτων πρέπει εκτός από τις ενδείξεις που προβλέπονται από τις σχετικές διατάξεις να αναγράφονται:
I) Η κατηγορία του γάλακτος που χρησιμοποιήθηκε ακολουθούμενη από τη λέξη κακάο με γράμματα κεφαλαία ύψους τουλάχιστον 5 ΜΜ και του ίδιου χρώματος, ενώ πρέπει οπωσδήποτε να προτάσσεται η κατηγορία του γάλακτος, δηλαδή: «ΠΛΗΡΕΣ ΓΑΛΑ ΜΕ ΚΑΚΑΟ» ή «ΑΠΟΒΟΥΤΥΡΩΜΕΝΟ ΓΑΛΑ ΜΕ ΚΑΚΟ» κ.λπ. απαγορευομένης οποιασδήποτε άλλης επωνυμίας που έχει τη ρίζα της λέξης ΣΟΚΟΛΑΤΑ.
II) Η περιεκτικότητα επί τοις εκατό του κακάο που περιέχεται, καθώς και το ποσοστό λίπους του έτοιμου προϊόντος(2), (1)
17. «Ορρός γάλακτος σε σκόνη» «WHEY POWDER» χαρακτηρίζεται το προϊόν της σχεδόν μέχρι ξηρού συμπύκνωσης του νωπού ορρού γάλακτος, που λαμβάνεται σαν υποπροϊόν από την παρασκευή των τυριών ή της καζεΐνης και το οποίο περιέχει υγρασία 5% ανώτατο όριο, γαλακτοζάχαρο 66% τουλάχιστον, πρωτεΐνες 10% τουλάχιστον και λίπος 1,25% ανώτατο όριο(4).
18. α) Πρωτεΐνες γάλακτος: Αυτές αποτελούνται κυρίως από καζεΐνη και τις πρωτεΐνες του ορρού του γάλακτος γαλακτοαλβουμίνη και γαλακτογλοβουλίνη(5).
19. α. «Καζεΐνες» χαρακτηρίζονται οι πρωτεϊνικές ουσίες που αποτελούντο σημαντικότερο συστατικό του γάλακτος, πλυμένες και ξηραμένες. Οι ουσίες αυτές είναι αδιάλυτες στο νερό και λαμβάνονται από το αποκορυφωμένο γάλα με καθίζηση είτε με προσθήκη οξέος, είτε με οξίνιση (μείωση του PH) του γάλακτος με μικροβιακή δράση, είτε με πυτία, είτε με χρήση άλλων ενζύμων που προκαλούν πήξη του γάλακτος με την επιφύλαξη ενδεχόμενης προηγούμενης χρήσης μεθόδων ανταλλαγής ιόντων και μεθόδων συμπύκνωσης.
β. «Όξινη βρώσιμη καζεΐνη» είναι η καζεΐνη που λαμβάνεται από καθίζηση με τη χρησιμοποίηση των βοηθητικών τεχνολογίας και των βακτηριακών καλλιεργειών που απαριθμούνται στο υπεδάφιο 4 αυτού του εδαφίου και που ανταποκρίνεται στις παρακάτω προδιαγραφές:
1) Ουσιώδεις παράγοντες της σύνθεσης
- Ανώτατη περιεκτικότητα σε υγρασία ................. 10% Μ/Μ
- Κατώτατη περιεκτικότητα σε πρωτεΐνες γάλακτος υπολογιζόμενη επί ξηρού υπολείμματος .................. 90% Μ/Μ από την οποία ελάχιστη περιεκτικότητα σε καζεΐνες 95% Μ/Μ.
- Ανώτατη περιεκτικότητα σε λιπαρές ουσίες γάλακτος υπολογιζόμενη επί ξηρού υπολείμματος 2,25% Μ/Μ.
- Ανώτατη τιτλοδοτούμενη οξύτητα εκφραζόμενη σε ML διαλύματος 1,1 N υδροξειδίου του νατρίου ανά G . 0,27
- Ανώτατη περιεκτικότητα σε τέφρα (στην οποία περιλαμβάνεται και το $P_2O_5$) .............. 2,5% Μ/Μ
- Ανώτατη περιεκτικότητα σε άνυδρη λακτόζη . 1% Μ/Μ
- Ανώτατη περιεκτικότητα σε ίζημα (καμένα σωματίδια) 22,5 mg σε 25g.
2) Ρυπαντές
- Ανώτατη περιεκτικότητα σε μόλυβδο ..... 1 mg/kg

(1) Αποφ. Α.Χ.Σ. 885/72, ΦΕΚ 397/72 τ. Β' «περί τροποποίησης και συμπλήρωσης της υπ' αριθ. 3000/70 αποφ. Α.Χ.Σ.».
(8) Π. Δ/γμα 518/83, ΦΕΚ 197/83 τ.Α' «Σχετικά με διατηρημένα γάλατα μερικά ή ολικά αφυδατωμένα που προορίζονται για ανθρώπινη διατροφή σε συμμόρφωση προς τις Οδηγίες 76/118/ΕΟΚ και 78/630/ΕΟΚ και 79/1067/ΕΟΚ...».

(1) Απόφ. Α.Χ.Σ. 2133/85, ΦΕΚ 403/86 τ. Β' «έγκριση τροποποίησης των άρθρων 41, 42, 57, 80, 84, 93 του Κ.Τ.».
(2) Απόφαση Α.Χ.Σ. 2745/76, ΦΕΚ 157/77 τ.Β' «Περί συμπληρώσεως του άρθρου 80 του Κ.Τ.».
(3) Απόφαση Α.Χ.Σ. 2160/77, ΦΕΚ 945/78 τ.Β' «Περί τροποποιήσεως της 2745/76 αποφ. ΑΧΣ σχετικώς με συμπλήρωση του άρθ. 80 του Κ. Τροφίμων».
(4) Απόφαση Α.Χ.Σ. 2853/80, ΦΕΚ 414/81 τ.Β' «Περί εγκρίσεως συμπληρώσεως τού άρθ. 80 του Κώδικα Τροφίμων με προσθήκη παρ. 17».
(5) Απόφαση Α.Χ.Σ. 1362/83, ΦΕΚ 167/84 τ.Β' «Προσθήκη παρ. 18 στο άρθ. 80 του Κ.Τ.».

3) Προσμίξεις
Ξένες ουσίες (όπως σωματίδια ξύλου, μετάλλου, τρίχες ή τμήματα εντόμων) .................. καμμία σε 25 g

4) Βοηθητικά τεχνολογίας και βακτηριακές καλλιέργειες αβλαβείς και κατάλληλες για ανθρώπινη διατροφή.
(α)- Γαλακτικό οξύ (Ε 270)
- Υδροχλωρικό οξύ
- Θειϊκό οξύ
- Κιτρικό οξύ (Ε 330)
- Οξικό οξύ (Ε 260)
- Ορθοφωσφορικό οξύ
(β) Ορρός γάλακτος
- Βακτηριακές καλλιέργειες που παράγουν γαλακτικό οξύ.

5) Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά
- Οσμή: απουσία ξένων οσμών
- Μορφή: Χρώμα μεταξύ του λευκού και του λευκού κρεμ. Το προϊόν δεν πρέπει να περιέχει συσσωματώματα που ανθίστανται σε ελαφρή πίεση.

γ. «Βρώσιμη καζεΐνη πυτίας» είναι η βρώσιμη καζεΐνη που λαμβάνεται από καθίζηση με τη χρησιμοποίηση των βοηθητικών τεχνολογίας που αναφέρονται στο υπεδάφιο 4 του εδαφίου και που ανταποκρίνεται στις παρακάτω προδιαγραφές:
(1) Ουσιώδεις παράγοντες της σύνθεσης
- Ανώτατη περιεκτικότητα σε υγρασία ... 10% Μ/Μ
- Κατώτατη περιεκτικότητα σε πρωτεΐνες γάλακτος υπολογιζόμενη επί ξηρού υπολείμματος .... 84% Μ/Μ από την οποία ελάχιστη περιεκτικότητα σε καζεΐνη ........................ 95% Μ/Μ
- Ανώτατη περιεκτικότητα σε λιπαρές ουσίες γάλακτος υπολογιζόμενη επιό ξηρού υπολείμματος . 2% Μ/Μ
- Κατώτατη περιεκτικότητα σε τέφρα (στην οποία περιλαμβάνεται και το $P_2O_5$ ........... 7,5% Μ/Μ
- Ανώτατη περιεκτικότητα σε άνυδρη λακτόζη 1% Μ/Μ
- Ανώτατη περιεκτικότητα σε ίζημα (καμένα σωματίδια) 22,5% mg σε 25g.
(2) Ρυπαντές
- Ανώτατη περιεκτικότητα σε μόλυβδο .... 1 mg/kg
(3) Προσμίξεις
Ξένες ουσίες (όπως σωματίδια ξύλου, μετάλλων, τρίχες ή τμήματα εντόμων) .............. καμμία σε 25 g
(4) Βοηθητικά τεχνολογίας αβλαβή και κατάλληλα για την ανθρώπινη διατροφή.
- Πυτία
- Άλλα ένζυμα που προκαλούν πήξη του γάλακτος.
(5) Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά
- Οσμή: απουσία ξένων οσμών
- Μορφή: Χρώμα μεταξύ του λευκού και του λευκού κρεμ. Το προϊόν δεν πρέπει να περιέχει συσσωματώματα που ανθίστανται σε ελαφρή πίεση(6).

20. α. «Βρώσιμα καζεϊνικά άλατα» είναι τα καζεϊνικά άλατα που λαμβάνονται από βρώσιμες καζεΐνες που έχουν υποστεί εξουδετέρωση με τις ουσίες που αναγράφονται στο υπεδάφιο 4 αυτού του εδαφίου και που ανταποκρίνονται στις παρακάτω προδιαγραφές:
(1) Ουσιώδεις παράγοντες της σύνθεσης
- Ανώτατη περιεκτικότητα σε υγρασία .... 8% Μ/Μ
- Κατώτατη περιεκτικότητα σε πρωτεϊνική καζεΐνη γάλακτος υπολογιζόμενη επί ξηρού υπολείμματος .. 88% Μ/Μ
- Ανώτατη περιεκτικότητα σε λιπαρές ουσίες γάλακτος υπολογιζόμενη επί ξηρού υπολείμματος .. 2% Μ/Μ
- Ανώτατη περιεκτικότητα σε άνυδρη λακτόζη 1% Μ/Μ
- pH ............................ 6 μέχρι 8
- Ανώτατη περιεκτικότητα σε ίζημα (καμένα σωματίδια) 22,5% mg σε 25g.
(2) Ρυπαντές
- Ανώτατη περιεκτικότητα σε μόλυβδο ..... 1 mg/kg
(3) Προσμίξεις
- Ξένα σώματα (όπως σωματίδια ξύλου, μετάλλου, τρίχες ή τμήματα εντόμων) ........... καθόλου σε 25 g
(4) Βοηθητικά τεχνολογίας ποιότητας τροφίμων (παράγοντες εξουδετέρωσης και ρυθμιστικά διαλύματα)
- Υδροξείδια, ανθρακικά, φωσφορικά, κιτρικά άλατα νατρίου, καλίου, ασβεστίου, αμμωνίου, μαγνησίου.
(5) Χαρακτηριστικά
- Οσμή: πολύ ελαφρά αρώματα και ξένες οσμές.
- Μορφή: Χρώμα μεταξύ του λευκού και λευκού κρεμ. Το προϊόν δεν πρέπει να περιέχει συσσωματώματα που ανθίστανται σε ελαφρή πίεση.
- Διαλυτότητα: Σχεδόν τελείως διαλυτά στο απεσταγμένο νερό εκτός από το καζεϊνικό άλας του ασβεστίου(6).

21. Με την επιφύλαξη των διατάξεων για την υγιεινή κατάσταση των βασικών προϊόντων των εδαφίων β, γ της παρ. 19 και του εδαφίου α της παρ. 20, τα προϊόντα αυτά πρέπει να υποβάλλονται σε θερμική επεξεργασία που ανενεργοποιεί τη φωσφατάση(6).

22. α. Οι ονομασίες «όξινη βρώσιμη καζεΐνη», «βρώσιμη καζεΐνη πυτίας» και «βρώσιμα καζεϊνικά άλατα» αποδίδονται μόνο στα προϊόντα που καθορίζονται στις παραγράφους 19 και 20 και με τις ονομασίες αυτές πρέπει να διατίθενται στο εμπόριο. Προϊόντα που δεν ανταποκρίνονται στους ορισμούς και τις προδιαγραφές των παραγράφων 19 και 20 πρέπει να κατονομάζονται και επισημαίνονται κατά τρόπο που να είναι αδύνατο να κάνει λάθος ο αγοραστής όσον αφορά τη φύση, ποιότητα και χρησιμοποίησή τους.

β. Με την επιφύλαξη των διατάξεων που υπάρχουν για την επισήμανση των τροφίμων που προορίζονται για τον τελικό καταναλωτή, οι μόνες ενδείξεις που πρέπει υποχρεωτικά να αναγράφονται στη συσκευασία, στα δοχεία ή ετικέττες των προϊόντων που ορίζονται στα εδάφια β.γ. της παρ. 19 και της παρ. 20 και οι οποίες πρέπει να είναι ευδιάκριτες, ευανάγνωστες και ανεξίτηλες, είναι οι ακόλουθες:
1) Η ονομασία του προϊόντος σύμφωνα με τα εδάφια β, γ της παρ. 19 και α της παρ. 20, με την ένδειξη του είδους των κατιόντων όταν πρόκειται για καζεϊνικά άλατα
2) Για τα προϊόντα που διατίθενται στο εμπόριο σαν μίγματα η ένδειξη «μίγμα ...» ακολουθούμενη από τις ονομασίες των διαφόρων συστατικών του μίγματος, κατά φθίνουσα σειρά της κατά βάρος περιεκτικότητας, η ένδειξη των κατιόντων για τα καζεϊνικά άλατα και η περιεκτικότητα σε πρωτεΐνες όταν πρόκειται για μίγματα που περιέχουν καζεϊνικά άλατα.
3) Η καθαρή ποσότητα εκφρασμένη σε χιλιόγραμμα ή γραμμάρια.
4) Το όνομα ή η επωνυμία και η διεύθυνση του παρασκευαστή ή του συσκευαστή ή ενός πωλητή εγκατεστημένου στο εσωτερικό της Κοινότητας.
5) Το όνομα της χώρας παραγωγής για τα προϊόντα που εισάγονται από τρίτες χώρες.
6) Η ημερομηνία παρασκευής ή ένδειξη που να επιτρέπει την αναγνώριση της παρτίδας.
7) Οι ενδείξεις των υποπαραγράφων 1, 2, 5, 6 πρέπει να γράφονται και στα Ελληνικά»(6).

## Άρθρο 81

### Αφρόγαλα - Βούτυρο

1. «Αφρόγαλα» ή «Ανθόγαλα» ή «Καϊμάκι» χαρακτηρίζεται η ύλη που λαμβάνεται από νωπό γάλα με ειδικό χορυφολόγο (ή κατά την παραμονή του) χωρίς καμμιά άλλη προσθήκη. Το αφρόγαλα που προσφέρεται στην κατανάλωση πρέπει να πληροί τους πιο κάτω όρους:
(α) Στην συσκευασία ή εφόσον προσφέρεται χύμα, με ανάρτηση κατάλληλης επιγραφής σε εμφανές σημείο, πρέπει να δηλώνεται σαφώς και ευκρινώς ο τύπος του με μια από τις παρακάτω φράσεις: «Αφρόγαλα, που περιέχει λίπος τουλάχιστον 10%» ή «Αφρόγαλα, που περιέχει λίπος τουλάχιστον 25%» ή «Αφρόγαλα, που περιέχει λίπος τουλάχιστον 40%».
(β) Επιτρέπεται να προσφέρεται στην κατανάλωση με οποιαδήποτε ενδιάμεση λιποπεριεκτικότητα μεταξύ των τριών που καθορίζονται παραπάνω από το εδάφιο (α), με την απαραίτητη προϋπόθεση να δηλώνεται ευκρινώς στην κύρια εμφανή όψη της συσκευασίας(2).

---

(2) Απόφαση Α.Χ.Σ. 596/83, ΦΕΚ 288/83 τ.Β' «Τροποποίηση του εδ. β' της παρ. 1 του άρθρου 81 του Κ.Τ.».

(6) Απόφαση Α.Χ.Σ. 1901/85, ΦΕΚ 49/86 τ.Β' «Έγκριση κατάργησης των εδαφ. (β) και (γ) της παρ. 18 του άρθ. 80 του Κ.Τ. σε συμμόρφωση προς την Οδηγία 83/417/ΕΟΚ....».

(γ) τυχόν αραίωση αφρογάλακτος πλουσιώτερου σε λίπος για δημιουργία ενός από τους παραπάνω επιτρεπόμενους τύπους επιτρέπεται αποκλειστικά και μόνο με νωπό γάλα.
(δ) Η οξύτητα του αφρογάλακτος κάθε φύσης, γίνεται στο αφρόγαλα όπως έχει και πρέπει να μην υπερβαίνει τους 9 βαθμούς κατά SOXHLET-HENCKEL,, υπολογιζόμενη σε ουσία χωρίς λίπος.
(ε) Εκτός από τη σύστασή του, κατά τα υπόλοιπα το αφρόγαλα πρέπει να πληροί όλους τους όρους και διατάξεις του άρθρου 80 για το νωπό γάλα.

2. Ως «Τεχνητό Αφρόγαλα» χαρακτηρίζονται σκευάσματα αφρογάλακτος ή και τέτοια που προσομοιάζουν με το αφρόγαλα, στα οποία το λίπος έχει αντικατασταθεί σε οποιοδήποτε ποσοστό με άλλη ξένη λιπαρή ουσία και τα οποία δεν μπορούν να διατίθενται στην κατανάλωση, παρά μόνο μετά από προηγούμενη έγκρισή τους από το Α.Χ.Σ., το οποίο και θα καθορίζει στην εγκριτική του απόφαση, τους όρους της διάθεσής του και με την αποκλειστική όπως παραπάνω επωνυμία.

3. Ο όρος «Βούτυρο» ή «Βούτυρο Γάλακτος», σαν μέρος της ονομασίας ενός από τα είδη βουτύρου που καθορίζονται πιο κάτω, αναφέρεται στο προϊόν, το οποίο λαμβάνεται με κτύπημα γάλακτος ή αφρογάλακτος ή μίγματός τους είτε όπως έχουν, είτε μετά από οξύνιση, με βιολογικό όμως και μόνο τρόπο, περιεκτικότητας σε λίπος τουλάχιστον 80%.
Σαν κατώτατα όρια σταθερών του εγχώριου αγνού βούτυρου κάθε τύπου, νοούμενα στην καθαρή λιπαρή του ύλη, καθορίζονται τα παρακάτω:
(α) Αριθμός Βουτυροδιαθλασιμέτρου σε 40°C ....... 41–44
(β) Αριθμός REICHERT – MEISSL ............ 26
(γ) Αριθμός POLENSKE ................... 3–10
(δ) Αριθμός Σαπωνοποίησης .................. 227
Στην κρίση του Ανωτάτου Χημικού Συμβουλίου για γνωμάτευση πρέπει να υποβάλονται τα αποτελέσματα της χημικής εξέτασης δειγμάτων βουτύρου, τα οποία να παρουσιάζουν αριθμό βουτυροδιαθλασιμέτρου μεταξύ 44–45 και τα υπόλοιπα αναλυτικά τους στοιχεία κανονικά ή αριθμό REICHERT – MEISSL κατώτερο από 26 και ανώτερο από 24 και τα υπόλοιπα αναλυτικά τους στοιχεία κανονικά.
Βούτυρα που παρουσιάζουν αριθμό REICHERT – MEISSL κατώτερο από 24 ή αριθμό βουτυροδιαθλασιμέτρου ανώτερο από 45 πρέπει να χαρακτηρίζονται σαν μη κανονικά(1).

4. Στο βούτυρο κάθε είδους επιτρέπεται η προσθήκη ασκορβικού οξέος σε ποσοστό 30 χιλιοστόγραμμα ανά χιλιόγραμμο έτοιμου προϊόντος, με τον όρο ότι η προσθήκη αυτή δεν θα δηλώνεται στην κύρια εμφανή όψη της συσκευασίας, όπως αυτή καθορίζεται στο άρθρο 11, ούτε σε μορφή που μπορεί να παραπλανήσει τον καταναλωτή (π.χ. βιταμινούχο βούτυρο). Επιτρέπεται μόνο η ένδειξη «Περιέχει Ασκορβικό οξύ» ή «Περιέχει Βιταμίνη C» σε σημείο της συσκευασίας απομακρυσμένο από τα σημεία όπου αναγράφεται η ονομασία του προϊόντος και γενικά, με τρόπο ώστε η ένδειξη αυτή να μη κυριαρχεί στην αντίστοιχη όψη της συσκευασίας.

5. «Νωπό (ή φρέσκο) Βούτυρο ... (όνομα ζώου)» χαρακτηρίζεται το βούτυρο που έχει ληφθεί αποκλειστικά και μόνο όπως παραπάνω, χωρίς οποιαδήποτε προσθήκη. Αυτό όταν διατίθεται στην κατανάλωση πρέπει να πληροί τους πιο κάτω όρους:
(α) Η περιεκτικότητά του σε υγρασία να μην είναι μεγαλύτερη από 18%
(β) Η περιεκτικότητα σε άλλες ύλες, προερχόμενες πάντως από γάλα, να μην είναι μεγαλύτερη από 2%.
(γ) Η περιεκτικότητα σε χλωριούχα, εκφρασμένη σε χλωριούχο νάτριο, να μην είναι μεγαλύτερη από 0,2%.
(δ) Η οξύτητά του, όταν προσδιορίζεται στην ουσία όπως έχει, να μην είναι μεγαλύτερη από 8 βαθμούς οξύτητας, ενώ όταν προσδιορίζεται σε τηγμένη και διηθημένη λιπαρή ύλη να μην είναι μεγαλύτερη από 5 βαθμούς οξύτητας.
(ε) Η προέλευση του βουτύρου (είδος ζώου) πρέπει να δηλώνεται σαφώς στον καταναλωτή, εφόσον όμως δεν δηλώνεται, πρέπει αυτό να θεωρείται σαν βούτυρο αγελάδας, αλλιώς ο παρασκευαστής διώκεται για ψευδή δήλωση.
(στ) Εκτός από την ανάμιξη γάλακτος κατσίκας και προβάτου, απαγορεύεται κάθε ανάμιξη γάλακτος διαφόρων ζώων για παρασκευή βουτύρου.
Το βούτυρο που παρασκευάζεται από ανάμικτο γάλα κατσίκας και προβάτου μπορεί να προσφέρεται στην κατανάλωση σαν «Βούτυρο Προβάτου».
(ζ) Επιτρέπεται η χρώση του νωπού βουτύρου κάθε είδους με κίτρινες φυσικές χρωστικές (άρθρο 35) με τον όρο, ότι αυτό θα δηλώνεται εμφανώς στην κύρια εμφανή όψη της συσκευασίας; όπως αναφέρεται στο άρθρο 11.
(η) Απαγορεύεται η πώληση χύμα κάθε είδους νωπού βουτύρου. Αυτό πρέπει να διατίθεται στην κατανάλωση σε συσκευασία που φέρνει ταινία ασφάλειας.
(θ) Απαγορεύεται η προσθήκη στο βούτυρο κάθε άλλης ξένης λιπαρής ουσίας.
(ι) Απαγορεύεται η έκπλυση αλατισμένου νωπού βουτύρου με νερό, με σκοπό τη διάθεσή του στην κατανάλωση σαν νωπό βούτυρο.
(ια) Απαγορεύεται η πώληση βουτύρου από πλανόδιους πωλητές.
(ιβ) Απαγορεύεται η πώληση βουτύρου κάποιας χώρας σαν βούτυρο άλλης χώρας.
(ιγ) Βούτυρα που έχουν καταστεί ακατάλληλα για διάθεση στην κατανάλωση λόγω ελαφριάς αλλοίωσης μπορούν μετά από γνωμάτευση του Α.Χ.Σ., να υποστούν την κατάλληλη επεξεργασία, για να καταστούν ξανά κατάλληλα για βρώση. Η επεξεργασία όπως πιο πάνω και διάθεση στην κατανάλωση θα γίνεται πάντοτε κάτω από τον Διοικητικό Έλεγχο της αρμόδιας Αγορανομικής Αρχής. Το βούτυρο αυτό μπορεί να διατίθεται στην κατανάλωση με τον όρο ότι, πριν από την δήλωση του είδους του, θα αναγράφεται απαραίτητα, με ειδική επιγραφή ή αναγραφή, με ευκρινή κεφαλαία γράμματα, στη συσκευασία, η λέξη «Διορθωμένο».

6. «Ημιαλατισμένο Νωπό Βούτυρο ... (όνομα ζώου)» και «Αλατισμένο Νωπό Βούτυρο ... (όνομα ζώου)» χαρακτηρίζεται το βούτυρο που καθορίστηκε στην προηγούμενη παράγραφο, το οποίο περιέχει μαγειρικό αλάτι σε ποσοστό μέχρι 1% και 1–2% αντίστοιχα, και πληροί κατά τα υπόλοιπα όλους τους όρους που αναφέρονται στην προηγούμενη παράγραφο.

7. «Τηγμένο Βούτυρο ... (όνομα ζώου)» ή «Τηγμένο Βούτυρο Γάλακτος ... (όνομα ζώου)» ή «Βούτυρο Μαγειρικό ... (όνομα ζώου)» χαρακτηρίζεται το λιπαρό προϊόν, που λαμβάνεται με τήξη νωπού βουτύρου της αντίστοιχης προέλευσης, όχι σε υψηλή θερμοκρασία (καλύτερα σε υδρόλουτρο), το οποίο μπορεί να περιέχει υγρασία και άλλες ύλες που πάντως προέρχονται από γάλα, σε ποσοστό μέχρι 1% κατ' ανώτατο όριο και στο οποίο επιτρέπεται η προσθήκη μαγειρικού άλατος σε ποσοστό μέχρι 1% κατ' ανώτατο όριο.
Η οξύτητα του κάθε είδους τηγμένου βουτύρου, προσδιοριζόμενη σε ουσία όπως έχει, δεν πρέπει να υπερβαίνει τους 10 βαθμούς οξύτητας.

8. «(Τηγμένο) Βούτυρο Τυρογάλακτος» ή «Τυροβούτυρο» χαρακτηρίζεται το προϊόν που λαμβάνεται με πίεση θερμού πήγματος τυριού, πρακτικά απαλλαγμένο από νερό και πρωτεϊνικές ύλες, το οποίο πρέπει να έχει τα ίδια αναλυτικά στοιχεία με το τηγμένο βούτυρο γάλακτος».

## Άρθρο 82

## Γιαούρτι

1. «Γιαούρτι (πλήρες ή, κατά περίπτωση, Ημιαποβουτυρωμένο)... (όνομα ζώου)» χαρακτηρίζεται το προϊόν, το οποίο προκύπτει μετά από πήξη αποκλειστικά και μόνο νωπού γάλακτος της αντίστοιχης προς την ονομασία φύσης και προέλευσης, μετην επίδραση καλλιέργειας ζύμης που προκαλεί ειδική γι' αυτό ζύμωση. Το γιαούρτι πρέπει να περιέχει λίπος και στερεό υπόλειμμα άνευ λίπους (ΣΥΑΛ) σε ποσοστό ανώτερο κατά 10% τουλάχιστον από τα όρια που καθορίζονται στο άρθρο 80 (παράγραφος 3) των αντιστοίχων ειδών γάλακτος, από τα οποία παρασκευάστηκε αυτό. Εκτός από τα είδη γάλακτος που περιλαμβάνονται στο άρθρο 80 (παράγραφος 3), επιτρέπεται η παρασκευή πλήρους γιαουρτιού από μίγμα ίσων μερών νωπού γάλακτος αγελάδας και βουβάλου ή προβάτου.
Η παρασκευή «ημιαποβουτυρωμένου» γιαουρτιού επιτρέπεται αποκλειστικά και μόνο από ημιαποβουτυρωμένο γάλα προβάτου ή από ημιαποβουτυρωμένο γάλα βουβάλου.

2. «Στραγγισμένο Γιαούρτι... (είδος ζώου)» χαρακτηρίζεται το προϊόν, το οποίο λαμβάνεται από πλήρες γιαούρτι, μετά από απομάκρυνση (αποστράγγιση) μέρους του νερού του με τα διαλυμένα σ' αυτό γαλακτοζάχαρο, άλατα κ.λ.π. Αυτό πρέπει να περιέχει λίπος σε ποσοστό 8% τουλάχιστον, με εξαίρεση το στραγγισμένο γιαούρτι αγελάδας, το οποίο πρέπει να περιέχει λίπος σε ποσοστό 5% τουλάχιστον.

---
(1) Απόφαση Α.Χ.Σ. 2060/76, ΦΕΚ 1256/76 τ.Β' «Περί τροποποιήσεως της παρ. 3 του άρθ. 81 του Κ.Τ.».

3. «Γιαούρτι από Αγνό Γάλα Αγελάδας περιεκτικότητας σε Λίπος 5% και άνω» χαρακτηρίζεται το γιαούρτι που παρασκευάζεται αποκλειστικά και μόνο από νωπό ή κατεψυγμένο γάλα αγελάδας, το οποίο έχει υποστεί προηγούμενα συμπύκνωση με βρασμό, έτσι ώστε το τελικό προϊόννα περιέχει λίπος σε ποσοστό τουλάχιστον 5%. Απαγορεύεται, σαν παραπλανητική, η χρήση κάποιας άλλης επωνυμίας ή φράσης (π.χ. Γιαούρτι Σπέσιαλ, Έξτρα κ.λ.π.), ή και τοπωνυμίας (π.χ. Γιαούρτι Μανωλάδας κ.λ.π.) μόνης ή αναγραμμένης στη συσκευασία, κατά τέτοιο τρόπο, ώστε να κυριαρχεί της υποχρεωτικής ένδειξης που αναφέρεται πιο πάνω.
4. «Γιαούρτι από Αγνό Γάλα Προβάτου περιεκτικότητας σε Λίπος 8% και άνω (ή.... Λιποπεριεκτικότητας....%)» χαρακτηρίζεται το γιαούρτι που παρασκευάζεται με τον τρόπο που καθορίζεται στην προηγούμενη παράγραφο από νωπό ή κατεψυγμένο γάλα προβάτου.
Το γιαούρτι αυτό πρέπει να περιέχει λίπος σε ποσοστό 8% τουλάχιστον και γιαυτό ισχύουν οι ίδιοι περιορισμοί επωνυμίας όπως αναφέρεται στην προηγούμενο παράγραφο.
5. Αντί για τη λέξη «στραγγισμένο» είναι δυνατόννα χρησιμοποιηθεί η λέξη «σακκούλας», εφόσον το γιαούρτι προσφέρεται σε σάκκους από λευκό ύφασμα ή σε ξύλινα βαρέλια (π.χ. Γιαούρτι Σακκούλας Προβάτου κ.λ.π.).
6. Το γιαούρτι κάθε είδους όταν έρχεται στην κατανάλωση πρέπει να πληροί τους πιο κάτω όρους:
(α) Να είναι συμπαγές, όχι πορώδες και η επιφάνεια της μάζας του, εκτός από τον υμένα, να εμφανίζει την όψη αλάβαστρου.
(β) Το γιαούρτι που πωλείται σε δοχεία πρέπει να καλύπτεται πάντα με φύλλο από αδιάβροχο χαρτί ή άλλα από τα επιτρεπόμενα είδη.
(γ) Απαγορεύεται η πώληση γιαουρτιού που έχει αντιληπτό ίζημα. Σε περίπτωση, που κατά την εξέταση, διαπιστωθεί τέτοιο ίζημα, πρέπει με μικροσκοπική εξέταση να διευκρινίζεται αν αυτό οφείλεται σε ξένες ουσίες προς το γιαούρτι.
(δ) Απαγορεύεται η πώληση γιαουρτιού που έχει υποστεί και κάποια άλλη ζύμωση, εκτός από την ειδική γιαυτό.
(ε) Απαγορεύεται η διάθεση στην κατανάλωση γιαουρτιού, του οποίου οι οργανοληπτικές ιδιότητες δεν είναι οι κανονικές και ευχάριστες.
(στ) Απαγορεύεται η προσφορά για πώληση και η διάθεση γενικά στην κατανάλωση, γιαουρτιού χρωματισμένου με οποιαδήποτε χρωστική ή με κάποιο άλλο μέσο.
(ζ) Απαγορεύεται η διάθεση στην κατανάλωση γιαουρτιού που περιέχει συντηρητικές ουσίες, γενικά.
(η) Απαγορεύεται η παρασκευή και διάθεση στην κατανάλωση γιαουρτιού που παρασκευάστηκε από διατηρημένο γάλα γενικά, με εξαίρεση το αποστειρωμένο γάλα και το γάλα κατάψυξης.
(θ) Απαγορεύεται η διάθεση στην κατανάλωση γιαουρτιού που περιέχει ζάχαρη.

## Άρθρο 83

## Τυροκομικά Προϊόντα

1. «Τυρί» είναι το προϊόν ωρίμανσης του πήγματος (στάλπης) που είναι απαλλαγμένο από τυρόγαλα στον επιθυμητό κάθε φορά βαθμό και το οποίο έγινε με την επενέργεια πυτιάς ή άλλων ενζύμων που δρουν ανάλογα (ή και με οξίνιση) από γάλα ή από μερικώς αποβουτυρωμένο γάλα ή από αφρόγαλα ή από μίγμα αυτών και στο οποίο δεν προστέθηκε τίποτα άλλο παρά μόνο μαγειρικό αλάτι, σορβικό νάτριο σαν συντηρητικό μέχρι ποσοστό 0,2% κατ' ανώτατο όριο και μερικές ύλες που προβλέπονται ειδικά από την μέθοδο παρασκευής κάθε τύπου τυριού, όπως:

(α) Οι αβλαβείς χρωστικές Saffran, Κουρκουμάς, καροτένιο και Rocou ή Annato (ορελλάνιο).
(β) Οι ειδικές για κάθε τύπο καθαρές καλλιέργειες βακτηρίων ή ευρωμηκύτων, με τις οποίες αναπτύσσονται κατά την ωρίμανση οι ιδιάζοντες κάθε φορά οργανοληπτικοί χαρακτήρες.
(γ) Η χλωροφύλλη, της οποίας η προσθήκη επιτρέπεται αποκλειστικά και μόνο στο γάλα αγελάδας, που προορίζεται για τυροκομία.
(δ) Το χλωριούχο ασβέστιο και σε ποσοστό χρήσης 0,02% (εκφρασμένο σε άνυδρη ουσία) στο βάρος του γάλακτος κατ' ανώτατο όριο(1),(2),(5).
2. Τα τυριά που διατίθενται στην κατανάλωση, προέλευσης εσωτερικού ή εξωτερικού, διακρίνονται στις εξής κατηγορίες:
(α) Σκληρά τυριά
(β) Τυριά ειδικού τύπου (ημίσκληρα)
(γ) Ειδικά ημίπαχα τυριά
(δ) Μαλακά τυριά
(ε) Τυριά τύπου μυζήθρα
(στ) Τηγμένα ή ανακατεργασμένα τυριά
(ζ) Τριμένα σκληρά τυριά
(η) Τυριά τρίμμα από υπολείμματα
(θ) Λευκά τυριά άλμης ή τυριά άλμης(11).
3. «Σκληρό» χαρακτηρίζεται το τυρί, του οποίου η υγρασία είναι μικρότερη από 40%, των τύπων «Κεφαλοτύρι», «Κεφάλι», «Κασέρι», «Κασκαβάλι», «Γραβιέρα», «Κεφαλογραβιέρα» κ.λ.π. ελληνικής κατασκευής και των τύπων «Cheddar», «Colby», «Cacciocavallo», «Gruyere» ή παρόμοιων με αυτά τύπων σκληρών τυριών προέλευσης εξωτερικού.
Τα σκληρά τυριά επιτρέπεται να διατίθενται στην κατανάλωση στις πιο κάτω ποιότητες.
(α) «Ποιότητα εξαιρετική» εφόσον περιέχουν υγρασία σε ποσοστό 35% κατ' ανώτατο όριο και λίπος, υπολογιζόμενο σε ξηρή ουσία, τουλάχιστον 47%.
(β) «Πρώτη ποιότητα» εφόσον περιέχει λίπος σε ποσοστό όχι λιγότερο από 40%, υπολογιζόμενο σε ξηρή μάζα, και υγρασία όχι ανώτερη από 38% με εξαίρεση τα τυριά «κασέρι» και «Cacciocavallo» για τα οποία σαν ανώτατο όριο υγρασία καθορίζεται 40%.
(γ) «Δεύτερη ποιότητα» εφόσον περιέχουν λίπος σε ποσοστό όχι λιγότερο από 32%, υπολογιζόμενο σε ξηρή ουσία και υγρασία, όπως στο εδάφιο (β) πιο πάνω καθορίζεται.
(δ) «Ημιαποβουτυρωμένο» ή «Άπαχο» επιτρέπεται να διατίθεται στην κατανάλωση οποιοδήποτε από τα σκληρά τυριά των πιο πάνω τύπων, με την προϋπόθεση ότι, περιέχει λίπος σε ποσοστό τουλάχιστον 20% (σε ξηρή ουσία), και πληροί τους πιο πάνω όρους του εδαφίου (β) ως προς την περιεκτικότητα σε υγρασία.
Οποιοσδήποτε από τους πιο πάνω τύπους που περιέχει λίπος σε ποσοστό κατώτερο από 20% σε ξηρή ουσία ή που δεν πληροί τους πιο πάνω όρους, ως προς την περιεκτικότητα σε υγρασία, απαγορεύεται απόλυτα να διατίθεται στην κατανάλωση σαν «τυρί».
(ε) Το σκληρό τυρί κασέρι που έχει υγρασία μέχρι και 44% θεωρείται κανονικό, εφόσον η περιεχομένη εκατοστιαία ποσότητα λίπους, σε ξηρό τυρί, θα είναι μεγαλύτερη κατά 1% από τα ελάχιστα όρια για κάθε εκατοστιαία μονάδα της υπάρχουσας επί πλέον υγρασίας και ανάλογα όταν αυξάνεται αυτή σε κλάσματα(1).
4. «Ειδικό τυρί» (............ όνομα τυριού ..........) επιτρέπεται, κατ' εξαίρεση, να χαρακτηρίζονται κάποιοι ειδικοί τύποι τυριών (ημίσκληρα) προέλευσης εξωτερικού ή ελληνικής προέλευσης, τα οποία από τη μέθοδο παρασκευής τους έχουν τα πιο κάτω ανώτατα όρια υγρασίας και ελάχιστα όρια περιεκτικότητας λίπους, σε ξηρό τυρί, όπως αυτά καθορίζονται από τις προδιαγραφές των χωρών προέλευσής τους:

| | Υγρασία Μέγιστο όριο | Λίπος επί ξηρού ελάχ. όριο |
|---|---|---|
| α) Emmentaler ή Swiss Ελβετίας | 41% | 43% |
| β) Edam - Ολλανδίας | 45% | 40% |
| γ) Gouda - Ολλανδίας | 45% | 46% |
| δ) Monterey | 44% | 50% |
| ε) Brick - Αμερικής | 44% | 50% |
| στ) Muenster - Αμερικής | 46% | 50% |
| ζ) Nuworld - Αμερικής | 46% | 50% |
| η) Provolone | 45% | 45% |
| θ) Roquefort | 45% | 50% |

(1) Αποφ. ΑΧΣ 885/72, ΦΕΚ 397/72 τ. Β' «Περί τροποπ. και συμπλ. της υπ' αριθ. 3000/70 αποφάσεως Α.Χ.Σ.».
(2) Αποφ. ΑΧΣ 3581/72, ΦΕΚ 1136/72 τ. Β' «Περί τροποπ. και συμπλ. της υπ' αριθ. 3000/70 αποφάσεως ΑΧΣ.».
(5) Αποφ. ΑΧΣ 2174/80, ΦΕΚ 401/81 τ. Β' «Περί συμπλ. του άρθ. 83 του Κ.Τ.».

| | | |
|---|---|---|
| ι) Gorgonzola | 42% | 50% |
| ια) Blue-Cheese | 46% | 50%(3),(4),(6) |

5. «Ειδικό Ημίπαχο Τυρί........ (όνομα τυριού)» επιτρέπεται ειδικά να χαρακτηρίζονται αυτά που έχουν υγρασία 32% κατ' ανώτατο όριο, τυριά τύπου «παρμεζάνα» Ελληνικής προέλευσης, ή τα τυριά προέλευσης εξωτερικού «Parmesan, Reggiano, Romano, Asiago, και τα παρόμοια με αυτά, εφόσον όμως η περιεχτικότητά τους σε λίπος, όταν υπολογίζεται σε ξηρή ουσία, είναι τουλάχιστον 32% για τους τύπους Parmesan και Reggiano, και 38% για τους τύπους Romano και Asiago, επειδή η δημιουργία των ιδιαίτερων γι' αυτά χαρακτηριστικών δεν επιτρέπει μεγάλες διακυμάνσεις της πιο πάνω σύστασης.

6. Ως «Μαλακό» χαρακτηρίζεται το τυρί που έχει υγρασία όχι ανώτερη από 56%, των τύπων «Τουλουμοτύρι», «Κοπανιστή» κ.λ.π. καθώς και των τύπων «Mozzarella», «Scamorza», (ή άλλων παρόμοιων με αυτά) προέλευσης εξωτερικού.
Τα μαλακά τυριά επιτρέπεται να διατίθενται στην κατανάλωση στις πιο κάτω ποιότητες:
(α) «Εξαιρετική ποιότητα» εφόσον η περιεχτικότητα σε υγρασία δεν υπερβαίνει το 52,5% και σε λίπος είναι τουλάχιστον 22% στο τυρί, όπως έχει.
(β) «Πρώτη ποιότητα» εφόσον η περιεχτικότητα σε υγρασία δεν υπερβαίνει το 56% και σε λίπος είναι τουλάχιστον 19% στο τυρί, όπως έχει.
(γ) «Δεύτερη ποιότητα» εφόσον η περιεχτικότητα σε υγρασία δεν υπερβαίνει το 56% και σε λίπος είναι τουλάχιστον 15% στο τυρί, όπως έχει.
(δ) Ως «Ημιαποβουτυρωμένο» ή «Άπαχο» επιτρέπεται να διατίθεται στην κατανάλωση οποιοδήποτε μαλακό τυρί, του οποίου η περικτικότητα σε λίπος είναι τουλάχιστον 10% στο τυρί, όπως έχει (και μικρότερη από 15%), η δε περιεχτικότητα σε υγρασία δεν υπερβαίνει το 56%.
Προϊόν των πιο πάνω τύπων, που περιέχει λίπος σε ποσοστό κατώτερο από 10% (σε ουσία όπως έχει) απαγορεύεται απόλυτα να διατίθεται στην κατανάλωση σαν «τυρί»(1),(11).

7. Ως «Μυζήθρα» χαρακτηρίζεται το προϊόν ωρίμανσης της τυρώδους μάζας που λαμβάνεται με ισχυρή θέρμανση τυρογάλακτος, με ή χωρίς προσθήκη προσγάλακτος, η οποία επιτρέπεται να προσονομάζεται «τυρί» αποκλειστικά και μόνον, εφόσον περιέχει λίπος σε ικανό ποσοστό, έτσι ώστε να είναι δυνατή η κατάταξή του σε μια από τις ποιότητες των μαλακών τυριών, με τους όρους που καθορίζονται στην προηγούμενη παράγραφο. Η υγρασία της νωπής μυζήθρας δεν πρέπει να υπερβαίνει το 70%.
Στην κατηγορία της «μυζήθρας» υπάγεται και το τυροκομικό προϊόν «γκίζα» ή «ούρδα», το οποίο και πρέπει να πληροί τους παραπάνω όρους για τη «μυζήθρα».
Στην κατηγορία των τυρίων τύπου «μυζήθρα» υπάγονται και οι τύποι «Μανούρι», «Μανουρομυζήθρα», «Ανθότυρος Κρήτης» κλπ.(7),(8). (9)

8. (α) Ως «Τυρί κρέμα» (Cream Cheese, Neufcha tel) νοείται το τυρί με σύσταση μαλακού τυριού, το οποίο παρασκευάζεται όπως στην παρ. 1 πιο πάνω περιγράφεται, όμως δεν υφίσταται συνήθως ωρίμανση.
(β) Ως «Τηγμένο τυρί» ή «ανακατεργασμένο τυρί» (Progess Cheese, Fromage Fondu) χαρακτηρίζεται το τυρί με αλοιφώδη σύσταση, το οποίο παρασκευάζεται με άλεση, ανάμιξη, τήξη με ή χωρίς θέρμανση μιας ή περισσοτέρων ποικιλιών τυριών, με ή χωρίς προσθήκη προϊόντων ή άλλων τροφίμων (κρέας, λαχανικά, φρούτα, κ.λ.π.) σε ποσοστό όμως που να μην υπερβαίνει το 49%, του είδους αυτών δηλουμένου στη συσκευασία του τυριού, ή αρτυμάτων και γαλακτοματοποιητών από τους επιτρεπόμενους ή εγκεχριμένους γι' αυτό το είδος(4).

(1) Απόφ. ΑΧΣ 885/72, ΦΕΚ 397/72 τ. Β' «Περί τροποπ. και συμπλ. της υπ' αριθ. 3000/70 απόφασης Α.Χ.Σ.».
(3) Απόφ. ΑΧΣ 255/74, ΦΕΚ 290/74 τ. Β' «Περί τροποπ. και συμπλ. της υπ' αριθ. 3000/70 απόφασης ΑΧΣ.».
(4) Απόφ. ΑΧΣ 2525/79, ΦΕΚ 362/80 τ. Β' «Περί συμπλ. και αντικατ. των παρ. 4,8 και 9 του αρ. 83 του Κ.Τ.».
(6) Απόφ. ΑΧΣ 672/82, ΦΕΚ 1080/82 τ. Β' «Τροποπ. του άρθρου 83 παρ. 4 του Κ.Τ.».
(7) Απόφ. ΑΧΣ 2680/84, ΦΕΚ 44/85 τ. Β' «Τυροκομικό προϊόν γκίζα».
(8) Απόφ. ΑΧΣ 562/85, ΦΕΚ 751/85 τ. Β' «Τροποποίηση των άρθρων 83 και 85 του Κ.Τ.»
(9) Απόφ. ΑΧΣ 2406/86, ΦΕΚ 194/87 τ. Β' «Τροποποίηση της παρ. 7 του άρθρου 83 του Κ.Τ.»
(11) Απόφ. ΑΧΣ 721/87, ΦΕΚ 347/87 τ. Β' «Τροποποίηση του άρθρου 83 «Τυροκομικά προϊόντα» του Κ.Τ.»

9. Το «τυρί κρέμα» και το «τηγμένο τυρί» ή «ανακατεργασμένο τυρί» πρέπει όταν διατίθενται στην κατανάλωση να φέρνουν ένδειξη
(α) για την λιποπεριεχτικότητά τους, η οποία δεν πρέπει να είναι μικρότερη από 15% (σε ξερή ουσία).
(β) για την υγρασία τους, η οποία δεν πρέπει να είναι ανώτερη από 60%. Επιτρέπεται ανοχή ±5% στα πιο πάνω δηλούμενα εκατοστιαία ποσοστά(4).

10. Επιτρέπεται η παρασκευή και διάθεση στην κατανάλωση σκληρού τυριού τριμμένου ή σε κομμάτια σε ειδική συσκευασία και με τους πιο κάτω όρους:
(α) Τα σκληρά τυριά που συσκευάζονται, όπως πιο πάνω, σε τεμάχια πρέπει να πληρούν τις σχετικές διατάξεις για τα σκληρά τυριά και να ανταποκρίνονται στην αναγραφόμενη δήλωση πάνω στο επίσημα.
(β) Τα τριμμένα τυριά πρέπει, ως προς την υγρασία και τα λοιπά στοιχεία, να πληρούν τους όρους που καθορίζονται για τα αντίστοιχα σκληρά τυριά.
(γ) Το βάρος των τυριών που έχουν συσκευαστεί έτσι σε κομμάτια ή τρίμματα δεν μπορεί να υπερβαίνει τα 500 γραμ. και θα είναι το τυρί αυτό οπωσδήποτε καθαρό και απαλλαγμένο από τον εξωτερικό φλοιό.
(δ) Τα πιο πάνω συσκευασμένα τυριά πρέπει να μη παρουσιάζουν τίποτα το μεμπτό από υγιεινή και μικροβιολογική άποψη και οπωσδήποτε να μη περιέχουν παθογόνους μικροοργανισμούς(8), (10).

11. Ως «τυρί τρίμμα από υπολείμματα» επιτρέπεται να διατίθενται στην κατανάλωση τα κομμάτια μαλακών τυριών, που απομένουν μέσα στα δοχεία συσκευασίας (βαρέλια, τενεκέδες κ.λ.π.), αποκλειστικά και μόνον εφόσον η περιεχτικότητα σε λίπος, σε ουσία όπως έχει, είναι τουλάχιστον 15%, η υγρασία είναι 60% κατά ανώτατο όριο και είναι πρακτικά απαλλαγμένα από άλμη και ορό (γάρο). Η συγκέντρωση των τριμμάτων πρέπει να γίνεται αμέσως μετά το άδειασμα των δοχείων από τα κυρίως τυριά, μέσα σε ειδικό βαρέλι που έχει κάλυμα και διατηρείται πάντοτε μέσα σε ψυγείο.

12. «Λευκά τυριά άλμης ή τυριά άλμης» είναι τα προϊόντα της παρ. 1 τα οποία ωριμάζουν και διατηρούνται σε άλμη και ανταποκρίνονται στις παρακάτω προδιαγραφές:
Α. Γενικές προδιαγραφές.
α) Μέθοδος παραγωγής
(1) Θερμική επεξεργασία γάλακτος: Το γάλα μπορεί να είναι νωπό ή παστεριωμένο.
(2) Λεύκανση γάλακτος: Το γάλα μπορεί να λευκανθεί με την προσθήκη ουσιών, που επιτρέπονται για το σκοπό αυτό.
(3) Ζύμωση: Γαλακτική ζύμωση με ή χωρίς την προσθήκη οξέων που επιτρέπονται.
(4) Πήξη του γάλακτος: Με πυτιά ή με άλλα κατάλληλα ένζυμα πήξεως.
(5) Ωρίμανση: Ωρίμανση σε άλμη τουλάχιστον για 15 μέρες, εφόσον το γάλα έχει υποστεί παστερίωση ή δύο μήνες, εφόσον δεν έχει παστεριωθεί.
(6) Διατήρηση: Σε άλμη μέχρι τον καταναλωτή.
β) Πρώτες ύλες
(1) Γάλα: Αγελαδινό, κατσικίσιο, πρόβειο ή μίγματα αυτών.
(2) Απαραίτητα πρόσθετα.
(2.1) Καλλιέργειες αβλαβών βακτηρίων γαλακτικής ζύμωσης.
(2.2) Πυτιά ή άλλα κατάλληλα ένζυμα πήξεως του γάλακτος.
(2.3) Χλωριούχο νάτριο.
(3) Προαιρετικά πρόσθετα: Τα προβλεπόμενα από την ισχύουσα νομοθεσία κατά είδος τυριού.
γ) Κύρια χαρακτηριστικά.
(1) Δομή: Ημίσκληρα μέχρι κρεμμώδη που να μπορούν να κόβονται σε φέτες.
(2) Επιφάνεια τυριού: Λευκή ή υπόλευκη, χωρίς επιδερμίδα.
(3) Υφή: Συμπαγής χωρίς ή με λίγα ανοίγματα.

(4) Απόφ. ΑΧΣ 2525/79, ΦΕΚ 362/80 τ. Β' «Περί συμπλ. και αντικατ. των παρ. 4,8 και 9 του αρ. 83 του Κ.Τ.»
(8) Απόφ. ΑΧΣ 562/85, ΦΕΚ 751/85 τ. Β' «Τροποποίηση του άρθ. 83 και 85 του Κ.Τ.».
(9) Απόφ. ΑΧΣ 2406/86, ΦΕΚ 194/87 τ. Β' «Τροποποίηση της παρ. 7 του άρθρου 83 του Κ.Τ.».
(10) Απόφ. ΑΧΣ 2298/86, ΦΕΚ 194/87 τ. Β' «Τροποποίηση του άρθρου 83 του Κ.Τ. με αντικατάσταση του εδαφίου (β) της παρ. 10 (τριμένο τυρί)».

(4) Χρώμα τυριού: Λευκό ή υπόλευκο
(5) Οσμή και γεύση: Ελαφρά όξινη, υφάλμυρη ή μπορεί να έχουν ελαφρά γεύση λιπόλυσης.
(6) Σύσταση κατά ποιότητα: Ελάχιστη λιποπεριεκτικότητα επί ξηράς ουσίας

| | A | B | Γ |
|---|---|---|---|
| %: | 43 | 40 | 35 |

Μέγιστη υγρασία:

| A | B | Γ |
|---|---|---|
| 56 | 58 | 58 |

(7) Βάρη και μεγέθη: διάφορα

δ) Επισήμανση
(1) Ονομασία πώλησης: «Λευκά τυριά άλμης» ή «τυριά άλμης» ή η ονομασία του τύπου του τυριού του οποίου πληρούν τις ατομικές προδιαγραφές.
(2) Λοιπές ενδείξεις: Σύμφωνα με τις κείμενες διατάξεις.

Β. Ειδικές, κατά τύπο «Λευκού τυριού άλμης» ή «τυριού άλμης», προδιαγραφές.

1. Προδιαγραφές φέτας:

α) Ορισμός:
Τυρί φέτα είναι το προϊόν που λαμβάνεται από πρόβειο γάλα ή από μίγμα πρόβειου με γίδινο και το οποίο ωριμάζει και διατηρείται σε άλμη μέχρι τον καταναλωτή.

β) Μέθοδος παραγωγής.
(1) Θερμική επεξεργασία: Το γάλα μπορεί να είναι νωπό ή παστεριωμένο.
(2) Ζύμωση: Γαλακτικού οξέος
(3) Πήξη: Με παραδοσιακή πυτιά ή με άλλα ένζυμα πήξεως, που δρουν κατ' ανάλογο τρόπο.
(4) Στράγγισμα: Φυσική στράγγιση χωρίς πίεση.
(5) Αλάτισμα: Ξηρό επιφανειακό.
(6) Ωρίμανση: Σε άλμη για 2 τουλάχιστον μήνες
(7) Διατήρηση: Σε άλμη μέχρι τον καταναλωτή.

γ) Πρώτες ύλες
(1) Γάλα πρόβειο ή μίγμα τούτου με γίδινο
(2) Αβλαβείς οξυγαλακτικές καλλιέργειες βακτηρίων.
(3) Παραδοσιακή πυτιά ή άλλα ένζυμα που δρουν κατ' ανάλογο τρόπο.
(4) Χλωριούχο νάτριο.

δ) Κύρια χαρακτηριστικά.
(1) Δομή: Μαλακό μέχρι ημίσκληρο που να μπορεί να κόβεται σε φέτες.
(2) Επιφάνεια: Χωρίς επιδερμίδα.
(3) Υφή: Συμπαγής με λίγες μηχανικές σχισμές.
(4) Χρώμα: Καθαρό λευκό.
(5) Οσμή και γεύση: Ελαφρώς όξινη με ελαφρά γεύση λιπόλυσης.
(6)Σύσταση:
Ελάχιστη λιποπεριεκτικότητα επί ξηρού: 43%.
Μέγιστη υγρασία: 56%.
(7) Ωρίμανση και διατήρηση: Σε βαρέλια ή σε μεταλλικά δοχεία μέσα σε άλμη.
(8) Σχήμα: Σφινοειδές ή ορθογωνίου παραλληλεπιπέδου.
(9) Βάρη – Διάφορα.

ε) Επισήμανση.
(1)Ονομασία πώλησης: Φέτα
(2)Λοιπές ενδείξεις: Σύμφωνα με τις κείμενες διατάξεις.

2. Προδιαγραφές τυριού τελεμέ.

α) Ορισμός.
Τυρί «τελεμές» είναι το προϊόν που λαμβάνεται από γάλα αγελαδινό, ή πρόβειο ή κατσικίσιο ή μίγματα τούτων, το οποίο ωριμάζει και διατηρείται σε άλμη μέχρι τον καταναλωτή.

β) Μέθοδος παρασκευής.
1) Θερμική επεξεργασία: Το γάλα μπορεί να είναι νωπό ή παστεριωμένο.
2) Ζύμωση: Γαλακτικού οξέος.
3) Πήξη: Με παραδοσιακή πυτιά ή με άλλα ένζυμα πήξεως που δρουν κατ' ανάλογο τρόπο.
4) Στράγγισμα: Με πίεση.
5) Αλάτισμα: Σε άλμη με περιεκτικότητα σε χλωριούχο νάτριο 13-15%.
6) Ωρίμανση: Σε άλμη για 2 τουλάχιστον μήνες.
7) Διατήρηση: Σε άλμη μέχρι τον καταναλωτή.

γ) Πρώτες ύλες.
1) Γάλα: Αγελαδινό, πρόβειο, ή κατσικίσιο ή μίγματα τούτων.
2) Αβλαβείς οξυγαλακτικές καλλιέργειες βακτηρίων.
3) Παραδοσιακή πυτιά ή άλλα ένζυμα που δρουν κατ' ανάλογο τρόπο.
4) Χλωριούχο νάτριο.

δ) Κύρια χαρακτηριστικά.
1) Δομή: μαλακό μέχρι ημίσκληρο που να μπορεί να κόβεται σε φέτες.
2) Επιφάνεια: χωρίς επιδερμίδα.
3) Υφή: Συμπαγής με λίγες μηχανικές σχισμές.
4) Χρώμα: Λευκό ή υπόλευκο.
5) Οσμή και γεύση: Ελαφρά όξινη με ελαφρά γεύση λιπόλυσης.
6) Σύσταση: Ελάχιστη λιποπεριεκτικότητα επί ξηρού 43%, μέγιστη υγρασία 56%.
7) Ωρίμανση και διατήρηση: Σε μεταλλικά δοχεία μέσα σε άλμη.
8) Σχήμα: Ορθογωνίου παραλληλεπιπέδου.
9) Βάρη: Διάφορα.

ε) Επισήμανση.
1) Ονομασία πώλησης: Μόνο τυριά που ανταποκρίνονται στις παραπάνω προδιαγραφές μπορούν να ονομάζονται τυρός Τελεμές.
2) Λοιπές ενδείξεις: Σύμφωνα με τις κείμενες διατάξεις[11].

Άρθρο 84

Ρυζόγαλο - Κρέμα - Επιδόρπια με βάση το γάλα[1]

1. Ως «Ρυζόγαλο» χαρακτηρίζεται το προϊόν που παρασκευάζεται από νωπό, παστεριωμένο ή μη πλήρες γάλα, ζάχαρη και ρύζι. Αυτό πρέπει να περιέχει λίπος γάλακτος 3,0% τουλάχιστον, όπως έχει. Απαγορεύεται η προσθήκη νερού κατά την παρασκευή του ρυζόγαλου με οποιοδήποτε τρόπο.
Επιτρέπεται:
(α) Η προσθήκη μικρής ποσότητας αμυλούχων ουσιών για παρασκευή προϊόντος πυκνότερης εμφάνισης.
(β) Η προσθήκη κρόκου αυγών.
(γ) Ο αρωματισμός επιφανειακά με σκόνη κανέλλας.
Απαγορεύεται με εξαίρεση τον κρόκο αυγών, η χρησιμοποίηση υλών που μπορούν να προκαλέσουν τεχνητή χρώση.

2. Ως «Κρέμα» χαρακτηρίζεται το προϊόν που παρασκευάζεται από νωπό, παστεριωμένο ή μη πλήρες γάλα, κρόκο αυγών, αμυλώδεις ουσίες και ζάχαρη. Αυτή πρέπει να περιέχει λίπος γάλακτος 4,0% τουλάχιστον, όπως έχει και τουλάχιστον ένα (1) κρόκο αυγού ανά χιλιόγραμμο έτοιμου προϊόντος.
Με εξαίρεση τον κρόκο αυγών, απαγορεύεται η χρησιμοποίηση υλών που μπορούν να προκαλέσουν τεχνητή χρώση. Επιτρέπεται ο τεχνητός αρωματισμός της κρέμας με προσθήκη επιφανειακά σκόνη κανέλλας.

3. Ως επιδόρπιο (Dessert) χαρακτηρίζεται προϊόν έτοιμο προς βρώση, που παρασκευάζεται:
1) Από μία ή περισσότερες κατηγορίες γάλακτος που προβλέπονται από το άρθρο 80 του Κώδικα Τροφίμων, 2) προϊόντα γάλακτος ή και συστατικά γάλακτος (πρωτεΐνη γάλακτος, λακτόζη) ή και μαγιά γιαουρτιού και στις δύο περιπτώσεις τα παραπάνω προϊόντα γάλακτος ή το γάλα σε αναλογία 75% τουλάχιστον κατά βάρος του τελικού προϊόντος αναγόμενο σε νωπό γάλα, 3) ζαχαρούχες γλυκαντικές ύλες, 4) σκόνη κακάο λιποπεριεκτικότητας 10% τουλάχιστον σε βούτυρο κακάο, σοκολάτα ή εκχύλισμα καφέ με ή χωρίς καφεΐνη, 5) χυμοί φρούτων με ή χωρίς ζάχαρη, ή τεμάχια φρούτων φρέσκα ή ζαχαρωμένα καθώς και προϊόντα με γλυκαντικές ύλες του άρθρου 131 ή και άλλες ύλες που περιλαμβάνονται στον Κώδικα Τροφίμων με εξαίρεση τις πρόσθετες ύλες του Κεφαλαίου ΙΙΙ του παρόντα Κώδικα[1].

4. Στα προϊόντα της παραγράφου 3:
α) Επιτρέπεται:
Ι. Η προσθήκη γαλακτωματοποιητών – σταθεροποιητών, πυκνωτικών και πηκτικών από τα προβλεπόμενα από το Παράρτημα VIII του Π. Δ/γματος 535/83 σε συνολικό ποσοστό χρήσης το καθένα μόνο του ή σε μίγμα μεταξύ τους όχι μεγαλύτερο από 1% στο έτοιμο προϊόν.

---
1) Απόφ. ΑΧΣ 721/87, ΦΕΚ 347/87 τ. Β' «Τροποποίηση του άρθρου 83 «Τυροκομικά προϊόντα» του Κ.Τ.».
(11) Απόφ. ΑΧΣ 721/87, ΦΕΚ 347/87 τ. Β' «Τροποποίηση του άρθρου 83 «Τυροκομικά προϊόντα» του Κ.Τ.»

II. Η τεχνητή χρώση με τις επιτρεπόμενες φυσικές χρωστικές του Παραρτήματος Ι του Π. Δ/γματος 535/83 και σχετικό άρθρο 17 παρ. 2 του Δ/γματος αυτού και ο αρωματισμός με αβλαβείς αρωματικές ύλες.

β) Απαγορεύεται:

I. Η προσθήκη συντηρητικών, εκτός από τα προερχόμενα από τις πρώτες ύλες που χρησιμοποιήθηκαν, των οποίων το ποσοστό δεν θα υπερβαίνει το 0,4‰ (τοις χιλίοις) στο τελικό προϊόν, η ολική ή μερική αντικατάσταση του βούτυρου γάλακτος με φυτικά λίπη, ή προσθήκη υποκατάστατων ή προϊόντων απομίμησης σοκολάτας.

II. Η αναγραφή, εκτός από το εμπορικό όνομα, κάθε λέξης που να συμπίπτει με αυτή πρότυπου του Κώδικα Τροφίμων.

γ) Οι ενδείξεις που πρέπει να αναγράφονται πάνω στη συσκευασία, εκτός από αυτές που προβλέπονται από το άρθρο 11, του κώδικα Τροφίμων, με τρόπο ευδιάκριτο, με στοιχεία ευανάγνωστα και ανεξίτηλα είναι οι εξής:

I. Το είδος και το ποσοστό του περιεχομένου γάλακτος στο έτοιμο προϊόν.

II. Το επί τοις % ποσοστό λίπους

III. Το επί τοις % ποσοστό ολικού στερεού υπολείμματος (Ο.Σ.Υ.) ή η υγρασία.

IV. Η ημερομηνία μέχρι την οποία μπορεί να αναλωθεί.

V. Κάτω από την εμπορική ονομασία και με κεφαλαία γράμματα του ίδιου ύψους η φράση «ΕΠΙΔΟΡΠΙΟ με ... το είδος της προσθήκης».

δ) Όσες εγκρίσεις κυκλοφορίας σκευασμάτων επιδορπίων χορηγήθηκαν μέχρι σήμερα, επειδή καλύπτονται με την απόφαση αυτή, παύουν να ισχύουν και ορίζεται εξάμηνη προθεσμία από τη δημοσίευση της παρούσας για να συμμορφωθούν μ' αυτή(1), (2),(3).

## Άρθρο 85

Ειδικοί Όροι Συσκευασίας και Διάθεσης Γαλακτοκομικών Προϊόντων στην Κατανάλωση.

1. Το γάλα πρέπει να διατίθεται στην κατανάλωση ως εξής:

(α) Μέσα σε μεταλλικά δοχεία από αργίλλιο ή άλλο μέταλλο καλά επικασσιτερωμένο με κασσίτερο που δεν περιέχει μόλυβδο ή ψευδάργυρο ή άλλα βαρέα μέταλλα σε ποσοστό ανώτερο από 0,5% όπως στο Κεφάλαιο II καθορίζεται.

(β) Μέσα σε φιάλες από γυαλί ή πλαστική ύλη εγκριμένη για συσκευασία γάλακτος.

(γ) Μέσα σε σακχίδια από ειδικό χαρτί, που φέρνει εσωτερική επένδυση από πλαστική ύλη εγκεχριμένη για συσκευασία γάλακτος.

(δ) Από τις συσκευασίες που αναφέρονται στα εδάφια (β) και (γ) της παρούσας παραγράφου, οι πλαστικές φιάλες και τα σακχίδια από ειδικό χαρτί πρέπει να χρησιμοποιούνται μία φορά και να απορρίπτονται μετά τη χρησιμοποίηση. Απαγορεύεται η επαναχρησιμοποίησή τους για συσκευασία κάθε τροφίμου, ποτού και ευφραντικού.

(ε) Τα μεταλλικιά δοχεία και οι φιάλες από γυαλί μπορούν να ξαναχρησιμοποιηθούν για τη συσκευασία γάλακτος, μετά από τον πλήρη καθαρισμό τους, είτε με το χέρι είτε με ειδικά γι' αυτό μηχανικά μέσα.

(στ) Τα μετρικά δοχεία, σε περίπτωση της διάθεσης γάλακτος χύμα, όπου αυτή επιτρέπεται από τις σχετικές Διατάξεις, πρέπει να έχουν λαβή, γιατί έτσι αποφεύγεται η εμβάπτιση του χεριού μέσα στο περιεχόμενο γάλα.

(ζ) Ο καθαρισμός των μεταλλικών δοχείων και ιδιαίτερα των γυάλινων φιαλών και μετρικών δοχείων πρέπει να γίνεται επιμελώς με τη χρήση διαλυμάτων σόδας, ασβέστη ή εγκεκριμένων απορρυπαντικών, με την προϋπόθεση ότι η όλη εργασία θα τελειώνει με έκπλυση με άφθονο καθαρό νερό, σε τρόπο ώστε να μη μπορούν με οποιοδήποτε τρόπο να παραμείνουν σ' αυτά οι ουσίες που χρησιμοποιήθηκαν για τον καθαρισμό.

(η) Τα πώματα των φιαλών, μέσα στις οποίες προσφέρεται παστεριωμένο γάλα πρέπει, να είναι άθικτα και να εφαρμόζουν κατά τρόπο που να διασφαλίζει την στεγανότητα και τη γνησιότητα του περιεχόμενου της φιάλης.

2. Το αποβουτυρωμένο και το ημιαποβουτυρωμένο γάλα θα διατίθενται στην κατανάλωση μέσα σε φιάλες, από γυαλί ή άλλη ύλη εγκεκριμένη από το ΑΧΣ οι οποίες πρέπει να φέρουν έγχρωμο πώμα. Σε περίπτωση άλλης συσκευασίας, πρέπει να ζητείται η έγκριση αυτής από το Α.Χ.Σ.

3. Όλα τα είδη διατηρημένου γάλακτος, εκτός απότο γάλα κατάψυξης, πρέπει να διατίθενται στην κατανάλωση πάντοτε σε συσκευασία. Οι συσκευασίες του διατηρημένου γάλακτος μπορούν να είναι οι ίδιες όπως λεπτομερώς αναφέρονται στην παράγραφο 1 πιο πάνω.

4. Στη συσκευασία του συμπυκνωμένου (μερικά ή ολικά) γάλακτος κάθε είδους πρέπει, εκτός από τις ενδείξεις που καθορίζονται στο άρθρο 11, να αναγράφονται επιπρόσθετα τα εξής:

(α) Το ποσοστό του περιεχομένου λίπους επί τοις εκατό (%).

(β) Σε περίπτωση προσθήκης ζάχαρης, το ποσοστό αυτής επί τοις εκατό (%).

(γ) Το ποσοστό του νερού, το οποίο πρέπει να προστεθεί, για να αποκτήσει το προϊόν τη σύσταση του νωπού γάλακτος, ή σε περίπτωση αποβουτύρωσης, την σύσταση του νωπού αποβουτυρωμένου γάλακτος, του οποίου όμως η περιεκτικότητα σε λίπος πρέπει να είναι η δηλούμενη από τον παρασκευαστή στη συσκευασία.

(δ) Το ποσοστό του νερού, το οποίο πρέπει να προστεθεί, προκειμένου το προϊόν να διατεθεί για διατροφή βρεφών.

(ε) Ο τόπος παρασκευής.

(στ) Η ημερομηνία (μήνας και έτος) της συσκευασίας του ή Κωδικός αριθμός του. Ο παρασκευαστής δεν μπορεί να ζητήσει από το Α.Χ.Σ. να παραλείψει κατ' εξαίρεση την ένδειξη αυτή.

5. Επιτρέπεται η χρησιμοποίηση αποβουτυρωμένου ή αποκορυφωμένου γάλακτος στην παρασκευή ειδών ζαχαροπλαστικής, τσουρεκιών και άλλων παρόμοιων σκευασμάτων.

Το γάλα αυτό, που φυλάγεται στα καταστήματα για τον παραπάνω σκοπό, πρέπει υποχρεωτικά να αρωματίζεται με βανιλίνη, ανθόνερο ή άλλο ανάλογο άρωμα και στα δοχεία όπου φυλάγεται αυτό πρέπει απαραίτητα να αναγράφεται η ένδειξη «Αποβουτυρωμένο». Η χρησιμοποίηση του αποβουτυρωμένου ή αποκορυφωμένου γάλακτος για την παρασχευή κρέμας ή ρυζόγαλου απαγορεύεται.

6. Η συσκευασία του γιαουρτιού που διατίθεται στην κατανάλωση πρέπει να γίνεται ως εξής:

(α) μέσα σε δοχεία από πλαστική εγκεχριμένη ύλη, γυαλί, ξύλο, φαγεντιανά ή πήλινα εφυαλωμένα, με την προϋπόθεση ότι η εφυάλωσή τους θα είναι συνεχής (δεν θα έχει ρήγματα κλπ.) η μέσα σε σάκχους απο επιτρεπόμενη πλαστική ύλη λευκό ύφασμα, ή ειδικό χαρτί που φέρει εσωτερική επένδυση από πλαστική εγκεχριμένη ύλη, όπως καθορίζεται στο Κεφάλαιο II.

(β) Εκτός απο τα δοχεία απο πλαστική ύλη και τα ειδικά είδη χαρτιού συσκευασίας του γιαουρτιού, όλα τα υπόλοιπα είδη συσκευασίας μπορούν να ξαναχρησιμοποιηθούν για την συσκευασία γιαουρτιού μετά απο προηγούμενο επιμελή καθαρισμό τους, με τον τρόπο που αναφέρεται λεπτομερώς στην παραγρ. 1 πιο πάνω.

(γ) Η ξαναχρησιμοποίηση των πλαστικών δοχείων και των ειδικών χαρτιών συσκευασίας του γιαουρτιού απαγορεύεται. Αυτά μπορούν να χρησιμοποιηθούν μόνο μια φορά, μετά τη χρησιμοποίησή τους απορρίπτονται και δεν μπορούν να ξαναχρησιμοποιηθούν για συσκευασία. οποιουδήποτε τροφίμου.

(δ) Εφόσον το γιαούρτι προσφέρεται χύμα (τσανάκες κλπ.) τα όργανα που χρησιμοποιούνται για τη διάθεσή του στη κατανάλωση (μαχαίρια, κουτάλια, σπάτουλες κλπ.) πρέπει να είναι απόλυτης καθαριότητας.

(ε) Το γιαούρτι σε οποιαδήποτε συσκευασία πρέπει να διατηρείται μέσα σε χώρους πουπροστατεύονται από τις εξωτερικές επιδράσεις, δηλαδή μέσα σε ψυγεία και προθήκες κατάλληλες για το σκοπό αυτό.

(στ) Εφόσον το γιαούρτι προσφέρεται και διατίθεται χύμα στην κατανάλωση, πρέπει με επιγραφή να δηλώνεται το είδος του.

(ζ) Το ημιαποβουτυρωμένο γιαούρτι θα διατίθεται στην κατανάλωση μέσα σε ειδική συσκευασία (κύπελλα) καλυμμένο με ερυθρό ή ερυθρωπό επικάλυμμα από χαρτί ή από πλαστική εγκεχριμένη ύλη.

(1) Απόφαση Α.Χ.Σ. 1003/83, ΦΕΚ 308/Β'/83 «Τροποποίηση του άρθρου 84 Ρυζόγαλο Κρέμα–παγωτά του Κ. Τροφίμων»,

(2) Απόφαση Α.Χ.Σ. 2437/83, ΦΕΚ 496/Β'/84 «Διόρθωση της αποφ. 1003/83 του ΑΧΣ που αφορά την τροποποίηση του άρθρ. 84 του Κ. Τροφίμων»,

(3) Απόφαση ΑΧΣ 2133/85, ΦΕΚ 403/Β'/86 «Έγκριση τροποποιήσεως των άρθ. 41, 42... 84... 92 του Κ.Τ.».

7. Τα τυριά γενικά πρέπει να διατίθενται στην κατανάλωση είτε αυτούσια, επικαλυμμένα με ύλη επικάλυψης είτε σε μέσα συσκευασίας.
   (α) Ύλες που επιτρέπονται για επικάλυψη των τυριών είναι το κερί, η παραφίνη και λεπτά φύλλα από αργίλιο που δεν παρέχει προσμίξεις άλλων επιβλαβών για την υγεία του ανθρώπου μετάλλων. Με αποφάσεις του Α.Χ.Σ. μπορούν να εγκριθούν για επικάλυψη των τυριών και άλλα σκευάσματα ή ουσίες.
   (β) Τα μέσα συσκευασίας των τυριών είναι ξύλινα βαρέλια, λευκοσιδηρά δοχεία (τενεκέδες), πήλινα δοχεία εφυαλωμένα με την προϋπόθεση ότι η εφυάλωσή τους θα είναι συνεχής (Δεν θα υπάρχουν ρήγματα, κτυπήματα κλπ.), ασκοί απο δέρματα ζώων κουτιά από χαρτί ή εγκεχριμένη πλαστική ύλη.
8. Οι παρασκευαστές μαλακών τυριών υποχρεώνονται να αναγράφουν στη συσκευασία τους, σε μετάλλινη πινακίδα ή σε μεταλλική επιφάνεια, με ανάγλυφα ή με έντυπα ευκρινή κεφαλαία γράμματα με ανεξίτηλο χρώμα:
   (α) Το είδος του τυριού
   (β) Την ποιότητα του τυριού
   (γ) Το ονοματεπώνυμο του παρασκευαστή ή την επωνυμία της επιχείρησης.
   (δ) Την έδρα του τυροκομείου, στο οποίο παρασκευάστηκε το τυρί.
   Η παραπάνω πινακίδα πρέπει να τοποθετείται με σταθερό τρόπο, που να αποκλείει την αποκόλλησή της, στα βαρέλια περιφερειακά και κοντά στον πυθμένα τους, στα λευκοσιδηρά δοχεία σε μία απο τις πλάγιες επιφάνειες αυτών κοντά στο άνοιγμα και στους ασκούς ή στα πήλινα δοχεία με ανάρτηση απο κάποια προεξοχή κοντά στο στόμιό τους.
   Οι πιο πάνω πινακίδες και ενδείξεις στα μέσα συσκευασίας πρέπει να παραμένουν μέχρι να τελειώσει το περιεχόμενο τυρί.
9. Οι παρασκευαστές σκληρών τυριών γενικά υποχρεώνονται να αναγράφουν περιφερειακά στα τεμάχια του τυριού σε δύο τουλάχιστον σημεία διαμετρικά αντίθετα, με ευκρινή ή κεφαλαία γράμματα έκτυπα ή έντυπα με ανεξίτηλο χρώμα ή μελάνη και να καλύπτονται με παραφίνη ή άλλη αβλαβή προστατευτική ουσία, όλες τις ενδείξεις και στοιχεία που αναφέρονται στην προηγούμενη παράγραφο του παρόντος άρθρου.
10. Οι παρασκευαστές ή αυτοί που οπωσδήποτε διαθέτουν στην κατανάλωση «τυριά ειδικού τύπου» ή «τηγμένα τυριά» υποχρεώνονται να αναγράφουν Ελληνικά ή τουλάχιστον και Ελληνικά τόσο στην εξωτερική συσκευασία του προϊόντος, όσο και στην εσωτερική των τεμαχίων, όλες τις πιο πάνω ενδείξεις και στοιχεία της παραγράφου 8, και επι πλέον την περιεκτικότητα του τυριού σε λίπος υπολογιζόμενο σε ξηρή ουσία.
11. Τα τυριά κάθε είδους που εισάγονται απο το εξωτερικό για διάθεση στην καταντάλωση, υποχρεώνεται να αναγράφουν στη συσκευασία τους όλες τις ενδείξεις και στοιχεία που αναφέρονται στο άρθρο αυτό.
12. Η παρασκευή και η συσκευασία τριμμένου τυριού επιτρέπεται μόνο σε εργαστήρια, που έχουν πάρει ειδική άδεια λειτουργίας για τον σκοπό αυτό και βρίσκονται κάτω απο τον έλεγχο των κατά τόπους Χημικών Υπηρεσιών του Γ.Χ.Κ.
   Η ειδική άδεια λειτουργίας χορηγείται μετά απο επιθεώρηση του εργαστηρίου και σύμφωνα με τις διατάξεις της Απόφασης 115/69 του Α.Χ.Σ. μέρος Β(2).
13. Απαγορεύεται η πώληση, καθώς και η έκθεση για πώληση:
   (α) Τυριού ή ειδών τυριού που δεν ανταποκρίνονται στον ορισμό που δίνεται στο άρθρου 83 (παράγραφος 1).
   (β) Τυριού, του οποίου η ονομασία δεν ανταποκρίνεται στον ειδικό τρόπο παρασκευής του.
   (γ) Τυριού, για το οποίο χρησιμοποιείται κάποιο τοπικό όνομα με οποιοδήποτε τρόπο, ενώ αυτό έχει παρασκευασθεί σε άλλη περιοχή. Εξαιρούνται τυριά, για τα οποία το τοπικό όνομα έγινε ειδικός τύπος τυριού, όπως π.χ. «Τυρί Αγράφων», Χαλούμι Κύπρου» κλπ.
   (δ) Τυριού που δεν έχει ωριμάσει επαρκώς.
   (ε) Τυριού που περιέχει υπερβολική ποσότητα αλατιού.
   (στ) Τυριού, του οποίου οι οργανοληπτικές ιδιότητες δεν είναι οι ιδιαίτερες χαρακτηριστικές του δηλούμενου είδους.
   (ζ) Τυριού που έχει οπωσδήποτε προσβληθεί απο μούχλα. Εξαιρούνται τα τυριά ειδικού τύπου (π.χ. ροκφόρ, κλπ.) των οποίων η παρασκευή δικαιολογεί την ύπαρξη ευρωμυκήτων.
   (η) Τυριού, που περιέχει ακάρεα, νύμφες και κάθε είδους έντομα ή σκουλήκια.
   (θ) Τυριού που προέρχεται απο γάλα του οποίου δεν επιτρέπεται η διάθεση στην κατανάλωση.
   (ι) Τυριού, που περιέχει τοξίνες (τυροτοξίνη κλπ.)
   (ια) Τυριού, του οποίου το λίπος έχει αντικατασταθεί, ολικά ή μερικά, με ξένη προς το λίπος του γάλακτος φυτική ή ζωϊκή λιπαρή ουσία(1).
14. Θεωρείται ακατάλληλο για βρώση και επικίνδυνο για τη Δημόσια Υγεία:
   (α) Τυρί πικρό, ταγγό, ξινό, γεύσης ή οσμής αηδιαστικής, σάπιο ή οπωσδήποτε αλλοιωμένο.
   (β) Τυρί χρωματισμένο με μη επιτρεπόμενες χρωστικές.
   (γ) Τυρί που περιέχει ακάρεα, νύμφες και κάθε είδου έντομα και σκουλήκια.
   (δ) Τυρί που περιέχει τοξίνες (τυροτοξίνη κλπ.)
15. Στα τυριά κάθε είδους απαγορεύεται:
   (α) Η προσθήκη συνηντηρητικών ή αντιζυμωτικών ουσιών, με εξαίρεση το μαγειρικό αλάτι και το σορβικό νάτριο.
   (β) Η προσθήκη γάλακτος στα μαλακά τυριά, που διατηρούνται σε αποθήκες, ψυγεία ή και αλλού.
   (γ) Η προσθήκη εξωτερικά, στα σκληρά τυριά, υλών κάθε είδους με σκοπό την επιβάρυνσή τους.
   (δ) Η προσθήκη αμυλωδών ουσιών γενικά στα τυριά κάθε είδους, εκτός απο την περίπτωση του τυριού ροκφόρ, στο οποίο, απο την ιδιότυπη παρασκευή του, επιτρέπεται η προσθήκη μουχλιασμένου άρτου, ή αμυλώδους ουσίας.
   (ε) Ο τεχνητός αρωματισμός των τυριών με κάθε ύλη γενικά που δεν προέρχεται από τα συστατικά, τα οποία χρησιμοποιούνται κανονικά για την παρασκευή του είδους του τυριού.
   (στ) Η προσθήκη υλών και σκευασμάτων που μπορούν να προκαλέσουν τεχνητό αρωματισμό του τυριού και των προϊόντων απο αυτό.
   (ζ) Όσες φορές χρησιμοποιείται ύλη επικάλυψης, αυτή δεν πρέπει να είναι ανώτερη από την αναγκαία για προστασία του τυριού & μάλιστα σε ποσοστό που μπορεί να θεωρηθεί να επιβάρυνση του προϊόντος.

(2) Απόφαση ΑΧΣ 562/85, ΦΕΚ 751/Β'/85 «Τροποποίηση των άρθρ. 83 και 85 του Κ.Τ.».

(1) Απόφαση ΑΧΣ 255/74, ΦΕΚ 290/Β'/74 «Περί τροποποιήσεως και συμπληρώσεως της υπ' αριθ. 3000/70 αποφ. ΑΧΣ....».

## Άρθρο 86

Ειδικές Διατάξεις Δειγματοληψίας και Χημικής Εξέτασης Γαλακτοκομικών Προϊόντων.

1. Η δειγματοληψία και χημική εξέταση των γαλακτοκομικών προϊόντων πρέπει να γίνεται λαμβανομένου γενικά υπόψη ότι, όλα τα είδη γάλακτος, αφρογάλακτος βουτύρου & γιαουρτιού, με εξαίρεση είδη διατηρημένου γάλακτος (μερικά ή ολικά συμπυκνωμένου ή αποστειρωμένου) και το τηγμένο βούτυρο θεωρούνται σαν ευαλλοίωτα τρόφιμα.
   Τα δείγματα όλων των τυριών θεωρούνται ευαλλοίωτα(1),(2).
2. Κατά τη δειγματοληψία των πιο πάνω ευαλλοίωτων τροφίμων που προσφέρονται χύμα, μετά από την ομοιογενοποίησή τους και τη λήψη αντιπροσωπευτικών δειγμάτων, σύμφωνα με ότι αναφέρεται στο άρθρο 13, προστίθενται σε καθένα από τα δείγματα για συντήρηση 10 σταγόνες φορμαλίνης ή φορμόλης (περιεκτικότητα 30% περίπου σε φορμαλδεΰδη) και ρίχνονται μία μία και με ανάδευση κάθε φορά του περιεχομένου. Η προσθήκη αυτή συντηρητικού πρέπει να δηλώνεται στο πρωτόκολλο δειγματοληψίας.
   Σε περίπτωση που παίρνεται σαν δείγμα άθικτη συσκευασία δεν προστίθεται συντηρητικό.
3. Ο προσδιορισμός και η γνωμάτευση για την οξύτητα στο νωπό βούτυρο γίνονται, μόνο εφόσον το δείγμα προσκομίστηκε και εξετάστηκε με βάση τις γενικές διατάξεις δειγματοληψίας και διαδικασίας χημικής εξέτασης των ευαλλοίωτων τροφίμων, όπως στο άρθρο 20 του Κεφαλαίου 1 του παρόντα Κώδικα αναφέρεται λεπτομερώς.

(1) Αποφ. ΑΧΣ 885/72, ΦΕΚ 397/Β'/72 «Περί τροποποιήσεως και συμπληρώσεώς της υπ' αριθ. 3000/70 αποφ. ΑΧΣ.....».

(2) Αποφ. ΑΧΣ 2406/86 ΦΕΚ 194/Β'/87 «Τροποποίηση της παρ. 7 το άρθρο. 83 του Κ.Τ.».

4. Το νωπό γάλα που προσφέρεται στην κατανάλωση χύμα, πριν από τη λήψη των δειγμάτων γίνεται ομοιογενές είτε με ήπια ανάδευση, είτε με επανειλλημένες μεταγγίσεις μεταξύ δύο καθαρών και στεγνών δοχείων.
Στην περίπτωση που η δειγματοληψία γίνεται στον σταύλο των ζώων στο γάλα που θα αρμεχθεί, πρέπει το άρμεγμα αυτό να γίνεται πλήρες και από το γάλα που έχει καταστεί ομοιογενές, όπως πιο πάνω αναφέρεται λαμβάνονται τα δείγματα.
5. Κατά τη δειγματοληψία του γιαουρτιού εφόσον σαν δείγμα δεν λαμβάνεται άθικτη συσκευασία, πρέπει πριν από τη λήψη των δειγμάτων να αποχωριστεί ποσότητα του προϊόντος, αντιπροσωπευτική της σύστασή του, σύμφωνα με αυτά που αναφέρονταισ το άρθρο 13. Αυτό γίνεται ειδικώτερα ως εξής:
(α) Από το περιεχόμενο του δοχείου κόβεται με μαχαίρι ή σπαθίδα (σπάτουλα) τομέας, που αντιστοιχεί σε 300 γραμμάρια περίπου (ή λαμβάνεται το περιεχόμενο δύο τουλάχιστον μικρών κυπέλλων γιαουρτιού, συνολικής ποσότητας τουλάχιστον 300 γραμαρίων) και κατεργάζεται με σπαθίδα ή κουτάλι μέχρι ομοιογένειας μέσα σε ανοικτό, καθαρό και στεγνό δοχείο, αφού προηγούμενα μεταφερθεί ο υμένας (πέτσα, καϊμάκι) σε ιδιαίτερο δοχείο.
Ο υμένας κατεργάζεται χωριστά μέχρι πλήρους ομοιογένειας και μετά από αυτά αναμιγνύεται με την υπόλοιπη ποσότητα γιαουρτιού.
(β) Από το περιεχόμενο σάκκων ή βαρελιών λαμβάνονται για ομοιογενοποίηση μικρές ποσότητες από διάφορα σημεία μέχρι να συμπληρωθούν 300 γραμμάρια περίπου.
6. Η δειγματοληψία των σκληρών τυριών γίνεται ως εξής:
(α) Σε τυριά μεγάλων τύπων (κεφάλια) παίρνονται με τον ειδικό δειγματολήπτη «Sonde», με βύθιση αυτού και στις δύο επίπεδες επιφάνειες του τυριού, μέχρι το κέντρο, κυλινδρικά τεμάχια. Αυτά στη συνέχεια κόβονται κατά μήκος και διαχωρίζονται κατάλληλα σε κάθε φιάλη δειγματοληψίας, σε τρόπον ώστε κάθε απλό δείγμα να αποτελείται από τέτοιους κύλινδρους κομμένους κατά μήκος και κατά συνέπεια τα δείγματα που λαμβάνονται να είναι αντιπροσωπευτικά της μέσης σύστασης του τυριού.
(β) Αν δεν υπάρχει δειγματολήπτης λαμβάνεται ανάλογα τομέας από την εξωτερική επιφάνεια μέχρι το κέντρο, ο οποίος τεμαχίζεται σε μικρά κομμάτια και διαχωρίζεται μετά ανάλογα στις φιάλες δειγματοληψίας κατά τρόπον ώστε κάθε δείγμα να είναι αντιπροσωπευτικό της μέσης σύστασης του τυριού.
(γ) Σε περίπτωση, κατά την οποία τυρί έρχεται στην κατανάλωση σε μικρούς τύπους, τότε ανάλογα το βάρος του τύπου λαμβάνονται σαν δείγματα είτε ολόκληρος τύπος τυριού είτε το μισό είτε το τέταρτό του.
7. Η δειγματοληψία των μαλακών τυριών γίνεται ως εξής:
(α) Σε τυριά που φέρονται μέσα σε ασκούς (τουλούμια) ή πήλινα δοχεία λαμβάνονται από διάφορα μέρη του περιεχομένου δείγματα, έτσι ώστε το τελικό δείγμα να αντιπροσωπεύει κατά το δυνατόν την μέση σύσταση.
(β) Σε τυριά που φέρονται μέσα σε βαρέλια ή λευκοσιδηρά δοχεία λαμβάνονται 5 ή 6 μεγάλα κομμάτια και κόβονται σε μικρότερα περίπου ίσου μεγέθους.
(γ) Δύο ή περισσότερα κομμάτια από κάθε μεγάλο κομμάτι τοποθετούνται στις φιάλες δειγματοληψίας.
8. Η δειγματοληψία τηγμένου τυριού γίνεται ως εξής:
(α) Σε τηγμένο τυρί που έρχεται στην κατανάλωση σε μεγάλη συσκευασία, η δειγματοληψία γίνεται με τον τρόπο που καθορίζεται πιο πάνω για τα σκληρά τυριά.
(β) Σε τηγμένο τυρί που έρχεται στην κατανάλωση σε μικρή συσκευασία, λαμβανονται αντίστοιχα αυτοτελή κομμάτια μέχρι να συμπληρωθεί το αναγκαίο ποσό των 150 γραμμαρίων για κάθε απλό δείγμα.
9. Ειδικά για την χημική εξέταση του γάλακτος αγελάδας, που προσφέρεται χύμα στην κατανάλωση ισχύουν τα ακόλουθα:
(α) Εφόσον το ποσοστό του λίπους βρεθεί μικρότερο από 3,5% αλλά όχι λιγότερο από 3,0% και τα υπόλοιπα συστατικά που προσδιορίζονται απαραίτητα βρεθούν κανονικά, δηλαδή ειδικό βάρος σε 15°C τέτοιο, ώστε με την εφαρμογή του τύπου του Fleischman το Στερεό Υπόλειμμα χωρίς Λίπος να είναι τουλάχιστον 8,46% προσδιορίζονται ακόμα το ποσοστό των αζωτούχων ουσιών και ο δείκτης διάθλασης του ορού του γάλακτος.
(β) Αν το ποσοστό των αζωτούχων ουσιών επί τοις εκατό (%) βρεθεί όχι ανώτερο από την περιεκτικότητα σε λίπος του γάλακτος και ο δείκτης διάθλασης του ορού του γάλακτος τουλάχιστον 38, το γάλα χαρακτηρίζεται κανονικό.
(γ) Αν είτε το ποσοστό των αζωτούχων ουσιών βρεθεί μεγαλύτερο από την περιεκτικότητα σε λίπος του γάλακτος είτε ο δείκτης διάθλασης του ορού του γάλακτος βρεθεί μικρότερος από 38 το γάλα θεωρείται σαν μη κανονικό και χαρακτηρίζεται:
«Ενυδατωμένο» (νερωμένο) «νοθευμένο», αν ο δείκτης διάθλασης του ορού βρεθεί μικρότερος από το 38.
«Αποβουτυρωμένο» αν το ποσοστό των αζωτούχων ουσιών είναι μεγαλύτερο από την περιεκτικότητά του σε λίπος.
«Ενυδατωμένο» και «αποβουτυρωμένο», αν το ποσοστό των αζωτούχων ουσιών είναι μεγαλύτερο από την περιεκτικότητα σε λίπος και ο δείκτης διάθλασης του ορού του γάλακτος μικρότερος από το 38.
(δ) Όσες φορές ο προσδιορισμός του δείκτη διάθλασης ορού του γάλακτος γίνεται ανέφικτος, είτε λόγω προσθήκης στο δείγμα αντισηπτικού για συντήρησή του, είτε λόγω έλλειψης καταδυτικού διαθλασίμετρου, είτε από κάποια άλλα αίτια τότε αντί γι' αυτόν προσδιορίζεται το ειδικό βάρος του ορού του γάλακτος, το οποίο σε καμμία περίπτωση κανονικού γάλακτος δεν μπορεί να είναι κατώτερο από 1,026 σε 15°C.
(ε) Σε περίπτωση, κατά την οποία το ειδικό βάρος του ορού του γάλακτος βρεθεί μικρότερο από 1,026 σε 15°C, τότε το γάλα θεωρείται μη κανονικό και χαρακτηρίζεται σαν ενυδατωμένο (νερωμένο).
(στ) Σε περίπτωση υπόνοιας ότι το γάλα είναι ενυδατωμένο πρέπει να γίνεται και ο προσδιορισμός του δείκτη διάθλασης και εάν αυτό δεν είναι εφικτό, γίνεται ο προσδιορισμός του ειδικού βάρους του ορού του γάλακτος σε 15°C.
(ζ) Σε περίπτωση μη κανονικότητας γάλακτος αγελάδας, κατσίκας, προβάτου, βουβάλου ή ανάμικτου κατσίκας–προβάτου, για τον προσδιορισμό του ποσοστού αποβουτύρωσης ή ενυδάτωσης θα παίρνονται σαν όρια, τα όρια που καθορίζονται στο παρόν άρθρο και στη γνωμάτευση θα προτασσεται η λέξη τουλάχιστον π.χ. Γάλα προβάτου μη κανονικό καθόσον βρέθηκε αποβουτυρωμένο τουλάχιστον κατά (τόσο) % κ.λ.π.(3).
10. Για την γνωμάτευση για την κανονικότητα ή μη του γιαουρτιού, σαν κριτήριο λαμβάνεται το ποσοστό του περιεχομένου λίπους, εκτός από περιπτώσεις, κατά τις οποίες προκύπτουν ιδιαίτεροι λόγοι για πιό πέρα εξέτασή του.
Σε περίπτωση, κατά την οποία το περιεχόμενο λίπος στο γιαούρτι βρίσκεται σε ποσοστό κατώτερο από το όπως πιο πάνω καθορισμένο κατώτατο όριο, τότε το γιαούρτι χαρακτηρίζεται «μη κανονικό, καθόσον περιέχει λίπος λιγότερο του κανονικού κατά (τόσον) %».
11. Ο μικροβιολογικός και βιολογικός έλεγχος του τυριού γίνεται εφόσον παρουσιάζεται ανάγκη, από τις αρμόδιες υγειονομικές υπηρεσίες, μετά από δειγματοληψία, που γίνεται σύμφωνα με τους υγειονομικούς κανόνες δειγματοληψίας.

### Άρθρο 87

### Αυγά

1. Ως «αυγά» απλά νοούνται τα νωπά αυγά της κότας. Η κατάταξη και οι όροι διάθεσης των αυγών στην κατανάλωση ρυθμίζονται με το Β.Δ. 437/1961.
2. Ως «κατεψυγμένα αυγά» χαρακτηρίζονται τα αυγά που διατηρούνται και προσφέρονται στη κατανάλωση σε κατάψυξη.
3. Επιτρέπεται η διάθεση στην κατανάλωση «σκόνης πλήρους αυγού», «σκόνης κρόκων αυγού» και «σκόνης λευκού του αυγού».

## ΠΡΟΕΔΡΙΚΟ ΔΙΑΤΑΓΜΑ Αριθ. 518

Όπως τροποποιήθηκε με την απόφ. ΑΧΣ 2021/86 (ΦΕΚ 249/Β/87)

Σχετικά με διατηρημένα γάλατα μερικά ή ολικά αφυδατωμένα, που προορίζονται για ανθρώπινη διατροφή σε συμμόρφωση προς τις οδηγίες 76/118/ΕΟΚ και 78/630/ΕΟΚ και 79/1067/ΕΟΚ του Συμβουλίου των Ευρωπαϊκών Κοινοτήτων.

### Ο ΠΡΟΕΔΡΟΣ ΤΗΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑΣ

Έχοντας υπόψη:

1. Τις διατάξεις του άρθρου 4 (παρ. 1 και 2α) του Ν. 1338/83 «περί εφαρμογής του κοινοτικού δικαίου».

---

(3) Απόφ. ΑΧΣ 166/87, ΦΕΚ 194/Β'/87 «Τροποποίηση της παρ. 9 του άρθρ. 86 του Κ.Τ.».

2. Το άρθρο 3 του Ν. 1104/80 «περί εκπροσωπήσεως της Ελλάδος στις Ευρωποαϊκές Κοινότητες ιδρύσεως Διπλωματικών και Προξενικών Αρχών και ρυθμίσεως άλλων συναφών οργανωτικών θεμάτων» (ΦΕΚ 298/τ.Α'/29.12.80) σε συνδυασμό με την παράγραφο 1 του άρθρου 3 του Π.Δ. 574/1982 «Ανακατανομή των αρμοδιοτήτων των Υπουργείων» (ΦΕΚ 104/τ.Α'/30.8.82).

3. Τις γνωμοδοτήσεις του Συμβουλίου της Επικρατείας με αριθμούς 1122/81 και 524/83 μετά από πρόταση των Υπουργών Εθνικής Οικονομίας, Οικονομικών, Γεωργίας, Εμπορίου, Υγείας και Πρόνοιας, αποφασίζουμε:

Άρθρο 1

Σκοπός

Σκοπός του Διατάγματος αυτού είναι η προσαρμογή της Ελληνικής νομοθεσίας, που αφορά τα διατηρημένα γάλατα, μερικά ή ολικά αφυδατωμένα, που προορίζονται για ανθρώπινη διατροφή, προς τις Οδηγίες 76/118/ΕΟΚ, ειδ. έκδοση 03/014/σελ. 148 όπως τροποποιήθηκε από την Οδηγία 78/630/ΕΟΚ, ειδ. έκδοση 03/022 σελ. 66 και 79/1067/ΕΟΚ, ειδ. έκδοση 13/009, σελ. 56.

Άρθρο 2

Πεδίον εφαρμογής – Ποιοτικά χαρακτηριστικά

1. α. Το Διάταγμα αυτό αφορά τα διατηρημένα γάλατα, μερικά ή ολικά αφυδατωμένα, που καθορίζονται στο άρθρο 6.
β. Στο Διάταγμα αυτό θεωρούνται ως:
(1) «Γάλα μερικά αφυδατωμένο», το προϊόν σε υγρή κατάσταση που λαμβάνεται με μερική αφυδάτωση του πλήρους γάλακτος, του μερικά ή ολικά αποβουτυρωμένου γάλακτος ή μίγματος αυτών των προϊόντων ενδεχόμενα ενισχυμένων με κρέμα γάλακτος με γάλα ολικά αφυδατωμένο ή με τα δύο αυτά προϊόντα. Η προσθήκη του ολικά αφυδατωμένου γάλακτος πρέπει να μη ξεπερνά στο τελικό προϊόν το 25% του ολικού στερεού υπολείμματος του γάλακτος. Δεν επιτρέπεται η παρασκευή και η εμπορία γάλακτος μερικά αφυδατωμένου από γάλα ολικά αφυδατωμένο.
(2) «Γάλα ολικά αφυδατωμένο», το προϊόν σε σκόνη που λαμβάνεται κατ' ευθείαν με απομάκρυνση του νερού του γάλακτος, του ολικά ή μερικά αποβουτυρωμένου γάλακτος, της κρέμας ή μίγματος των προϊόντων αυτών και του οποίου η περιεκτικότητα σε νερό είναι κατώτερη ή ίση με το 5% κατά βάρος του τελικού προϊόντος.
γ. Η διατήρηση των προϊόντων που καθορίζονται στο άρθρο 6 επιτυγχάνεται:
(1) Για τα προϊόντα της παρ. 1 υπό α έως δ με αποστείρωση με θερμική επεξεργασία.
(2) Για τα προϊόντα της παρ. 1 υπό ε έως ζ, με προσθήκη ζάχαρης (ζάχαρη ημίλευκη, λευκή ή υπέρλευκη).
(3) Για τα προϊόντα της παραγράφου 2, με αφυδάτωση.

2. Τα προϊόντα, που καθορίζονται στο άρθρο 6 δεν μπορεί να διατεθούν στο εμπόριο παρά μόνον αν πληρούν τις διατάξεις του παρόντος διατάγματος και του άρθρου 6.

3. Οι ονομασίες που αναγράφονται στο άρθρο 6 αποδίδονται μόνον στα προϊόντα, που καθορίζονται σ' αυτό και με τις ονομασίες αυτές πρέπει να διατεθούν στο εμπόριο.

4. Με την επιφύλαξη των διατάξεων για την υγιεινή κατάσταση των βασικών προϊόντων της παραγράφου 1, τα προϊόντα πρέπει να υποστούν θερμική επεξεργασία αντίστοιχη τουλάχιστον με παστερίωση, εάν η παρασκευή των προϊόντων της παραγράφου 1 δεν περιλαμβάνει ισοδύναμη κατεργασία.

Άρθρο 3

Επιτρεπόμενα πρόσθετα

1. α. Για την παρασκευή των προϊόντων που καθορίζονται στην παράγραφο 1 του άρθρου 6 υπό α έως δ, επιτρέπεται μόνον η κατεργασία με όξινο ανθρακικό νάτριο και κάλιο.
Ε 331 Άλατα νατρίου του κιτρικού οξέος
Ε 332 Άλατα καλίου του κιτρικού οξέος
Ε 339 Άλατα νατρίου του φωσφορικού οξέος
Ε 340 Άλατα καλίου του φωσφορικού οξέος
Χλωριούχο ασβέστιο
Ε 450 Πολυφωσφορικά άλατα νατρίου και καλίου
(1) Διφωσφορικά (πυροφωσφορικά)
(2) Τριφωσφορικά, εάν πρόκειται για συμπυκνωμένα γάλατα κατεργασμένα σε υπερυψηλή θερμοκρασία (UHT)
(3) Γραμμικά πολυφωσφορικά (που δεν περιέχουν περισσότερο του 8% κυκλικές ενώσεις), εάν πρόκειται για γάλατα συμπυκνωμένα σε υπερυψηλή θερμοκρασία (UHT)
– υπό την προϋπόθεση ότι το ολικό ποσοστό αυτών των προσθέτων ουσιών, υπολογισμένο στο τελικό προϊόν, δεν είναι ανώτερο κατά βάρος του:
– 0,2% για τα προϊόντα που η ολική ξηρά ουσία δεν ξεπερνά το 28%.
– 0,3% για τα προϊόντα που η ξηρά ουσία ξεπερνά το 28%.
– υπό την προϋπόθεση ότι για τα συμπυκνωμένα γάλατα, που έχουν υποστεί κατεργασία σε υπερυψηλή θερμοκρασία (UHT) η ολική περιεκτικότητα σε τριφωσφορικά και γραμμικά πολυφωσφορικά άλατα, εκφραζόμενη σε $P_2O_5$ δεν είναι ανώτερη κατά βάρος από 0,1%.
– υπό την προϋπόθεση ότι η ολική περιεκτικότητα σε πρόσθετα φωσφορικά, εκφραζόμενη σε $P_2O_5$ δεν είναι ανώτερη από 0,1% για τα προϊόντα που η ολική ξηρά ουσία δεν ξεπερνά το 28% και δεν είναι ανώτερη από 0,15% για τα προϊόντα, που η ολική ουσία ξεπερνά το 28%.

β. Για την παρασκευή των προϊόντων που καθορίζονται στην παράγραφο 1 του άρθρου 6 υπό ε έως ζ επιτρέπεται η κατεργασία μόνο με:
(1) Ουσίες, που αναφέρονται στην παράγραφο 1 υπό α με την προϋπόθεση ότι η ολική τους ποσότητα στο τελικό προϊόν δεν είναι ανώτερη από 0,2% κατά βάρος και η ολική περιεκτικότητα σε πρόσθετο φωσφορικό εκφραζόμενη σε $P_2O_5$, δεν ξεπερνά το 0,1%.
(2) Λακτόζη σε ποσότητα όχι ανώτερη από 0,02% κατά βάρος και κατά περίπτωση με προσθήκη φωσφορικού ασβεστίου σε ποσότητα που να μην υπερβαίνει το 10% της λακτόζης που έχει προστεθεί.

γ. Για την παραγωγή των προϊόντων που καθορίζονται στην παράγραφο 2 του άρθρου 6, επιτρέπεται μόνον η κατεργασία:
(1) Με ουσίες της παραγράφου 1 υπό α:
– με την προϋπόθεση ότι η ολική ποσότητά τους στο τελικό προϊόν δεν είναι κάτά βάρος ανώτερη από 0,5% από το οποίο 0,2% μέγιστο όριο, όξινο ανθρακικό νάτριο και κάλιο.
Το τελευταίο αυτό όριο μπορεί να γίνει 0,3% για τα ολικά αφυδατωμένα γάλατα τύπου «HATMAKER» ή «ROLLER», που δεν προορίζονται για το λιανικό εμπόριο και στη παρασκευή των οποίων δεν χρησιμοποιείται καμμία άλλη από τις ουσίες της παραγράφου 1 υπό α.
– με την προϋπόθεση ότι η ολική περιεκτικότητα σε πρόσθετα φωσφορικά, εκφραζόμενη σε $P_2O_5$, δεν υπερβαίνει το 0,25% κατά βάρος.
(2) Με L-ασκορβικό οξύ (Ε 300), ασκορβικό νάτριο (Ε 301) και παλμίτυλο (6L-ασκορβικό οξύ (Ε 304) μόνα τους η σε μίγμα, σε μέγιστη δόση κατά βάρος 0,05% εκφρασμένη σε ασκορβικό οξύ.

δ. Σε περίπτωση που η ονομασία των προϊόντων, που καθορίζονται από την παράγραφο 2 του άρθρου 6 υπό α.γ. και δ. αναφέρεται σε στιγμιαία διάλυση, επιτρέπεται επί πλέον για την παρασκευή τους, η χρησιμοποίηση λεκιθίνης (Ε322) σε μέγιστη δόση 0,5% κατά βάρος.

ε. Το ποσοστό ενός προσθέτου, που αναφέρεται στο άρθρο αυτό αφορά την άνυδρη ουσία.

ζ. Επιτρέπεται η χρήση συμπληρωματικών προσθέτων ουσιών στα ολικά αφυδατωμένα γάλατα, που χρησιμοποιούνται στα αυτόματα μηχανήματα και φέρουν ειδική γι' αυτόν τον προορισμό ένδειξη μετά από σχετική έγκριση.

η. Κατά παρέκκλιση από την παράγραφο 1 υπό α μέχρι γ, μπορεί να επιτραπεί η προσθήκη βιταμινών στα προϊόντα του άρθρου 6 μετά από σχετική έγκριση.

2. Η περιεκτικότητα σε άλατα γαλακτικού οξέος των προϊόντων που καθορίζονται στο άρθρο 6 δεν πρέπει να είναι ανώτερη από 300 χιλιοστόγραμμα ανά 100 γραμμάρια του χωρίς λίπος ξηρού υπολείμματος του γάλακτος.

Άρθρο 4

Ενδείξεις – Συσχευασία[1]

1. α. Το άρθρο 11 του Κώδικα Τροφίμων Ποτών και Αντιχειμένων

(1) Αποφ. ΑΧΣ 2021/86 ΦΕΚ 249/Β/87 «Έγκριση αντικατάστασης του άρθρου 4 του Π. Δ/τος 518/83.....».

Κοινής Χρήσης, εφαρμόζεται στην περίπτωση των προϊόντων που καθορίζονται στο άρθρο 6 και τα οποία προορίζονται να παραδοθούν ως έχουν στον τελικό καταναλωτή υπό τους εξής όρους:

(1) Η ονομασία πώλησης των προϊόντων είναι μια από τις ονομασίες που τους έχει δοθεί σύμφωνα με την παρ. 3 του άρθρου 2.

(2) Στην περίπτωση που προβλέπεται στο εδάφιο δ της παρ. 1 του άρθρου 3, η ονομασία πώλησης συμπληρώνεται με την ένδειξη «στιγμιαίας διάλυσης».

(3) Η καθαρή ποσότητα εκφράζεται σε μονάδες μάζας καθώς και σε μονάδες μάζας και όγκου για τα προϊόντα που καθορίζονται στα εδάφια α έως δ της παραγράφου 1 του άρθρου 6, που συσκευάζονται σε άλλους περιέκτες εκτός από μεταλλικά κουτιά και σωληνάρια.

(4) Στις συσκευασίες, τους περιέκτες, ή τις ετικέττες των προϊόντων, πρέπει εκτός από τις ενδείξεις που προβλέπονται από το άρθρο 11 του Κώδικα Τροφίμων να αναγράφονται και οι ακόλουθες ενδείξεις:

I) Το ποσοστό των λιπαρών του γάλακτος, εκφρασμένο κατά βάρος σε σχέση με το τελικό προϊόν, εκτός από τα προϊόντα που καθορίζονται στην παρ. 1 του άρθρου 6, εδαφ. β και στ, και στην παράγραφο 2 του άρθρου 6, εδαφ. β' καθώς και το ποσοστό του χωρίς λίπος ξηρού υπολείμματος του γάλακτος, για τα προϊόντα που καθορίζονται στην παράγραφο 1 του άρθρου 6.

II) Συστάσεις σχετικά με τη μέθοδο αραίωσης ή ανασύστασης στην περίπτωση των προϊόντων της παρ. 1 του άρθρου 6. Η ένδειξη αυτή μπορεί να αντικατασταθεί από επεξηγηματική πληροφόρηση για την χρησιμοποίηση του προϊόντος, εφόσον αυτό προορίζεται να χρησιμοποιηθεί ως έχει.

III) Για τα προϊόντα της παραγράφου 2 του άρθρου 6, συστάσεις σχετικά με τη μέθοδο αραίωσης ή ανασύστασης, στις οποίες περιλαμβάνεται η ένδειξη για την περιεκτικότητα σε λιπαρές ουσίες του, κατά τον υποδεικνυόμενο τρόπο, αραιωθέντος ή ανασυσταθέντος προϊόντος, εκτός από τα προϊόντα της παρ. 2, εδ. β.

IV) Η ένδειξη «UHT» η «επεξεργασία σε υπερυψηλή θερμοκρασία», για τα προϊόντα των εδαφίων α, β, γ, δ της παρ. 1 του άρθρου 6 εφόσον αυτά έχουν ληφθεί μετά από τέτοια επεξεργασία και έχουν συσκευασθεί κατά τρόπο άσηπτο.

β. Οι ενδείξεις του εδαφ. α υπό (1), (2), (4i), πρέπει να βρίσκονται στο ίδιο οπτικό πεδίο με την ονομασία πώλησης την ποσότητα και ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας.

γ. Στην περίπτωση που προϊόντα βάρους μικρότερου από 20 γραμμάρια κατά μονάδα, συσκευαζόνται σε εξωτερική συσκευασία, οι ενδείξεις που απαιτούνται από την παράγραφο 1 του παρόντος άρθρου μπορούν να αναγράφονται μόνο στην εξωτερική αυτή συσκευασία εκτός από την ονομασία πώλησης.

δ. Στην περίπτωση που έχει επιτραπεί μετά από έγκριση η προσθήκη βιταμινών στα προϊόντα του άρθρου 6, επιβάλλεται η αναγραφή της φύσης και ποσότητας των βιταμινών που έχουν προστεθεί.

Οι μόνες ενδείξεις που πρέπει να αναγράφονται υποχρεωτικά στις συσκευασίες, τους περιέκτες ή τις ετικέττες των προϊόντων που καθορίζονται στο άρθρο 6 και δεν προορίζονται για τον τελικό καταναλωτή και οι οποίες πρέπει να είναι ευδιάκριτες, ευανάγνωστες και ανεξίτηλες είναι οι ακόλουθες:

α. Η ονομασία που έχει δοθεί στα προϊόντα αυτά, σύμφωνα με την παράγραφο 3 του άρθρου 2.

β. Η καθαρή ποσότητα εκφρασμένη σε χιλιόγραμμα ή γραμμάρια.

γ. Το όνομα ή η εμπορική επωνυμία και η διεύθυνση του παρασκευαστή ή του συσκευαστή ή ενός πωλητή εγκατεστημένου σε Κράτος – Μέλος της ΕΟΚ.

δ. Η χώρα καταγωγής για τα εισαγόμενα από τρίτες χώρες προϊόντα.

ε. Η ημερομηνία παρασκευής ή η ένδειξη αναγνώρισης της παρτίδας.

Απαγορεύεται το εμπόριο των προϊόντων που καθορίζονται στο άρθρο 6 αν οι ενδείξεις που προβλέπονται στα εδάφια α, δ και ε της παρ. 2 δεν αναγράφονται και στα Ελληνικά.

Οι ενδείξεις των εδαφίων (β) και (δ) μπορούν να αναγράφονται και σε συνοδευτικό έγγραφο.

4. Τα προϊόντα της παραγράφου 1 του άρθρου 2 που προορίζονται για λιανική πώληση, πρέπει να συσκευάζονται από τους παρασκευαστές ή τους συσκευαστές σε κλειστούς περιέκτες, που προστατεύουν το προϊόν από βλαβερές επιδράσεις και παραδίδονται άθικτοι στους καταναλωτές.

Άρθρο 5

Μη εφαρμογή του Διατάγματος

Το Διάταγμα αυτό δεν εφαρμόζεται:

α. Στα προϊόντα με διαιτητικό χαρακτήρα και στα προϊόντα που παρασκευάζονται ειδικά για βρέφη και για παιδιά μικρής ηλικίας.

β. Στα προϊόντα που προορίζονται για εξαγωγή σε χώρες εκτός της Ευρωπαϊκής Κοινότητας.

Άρθρο 6

Ονομασία και καθορισμός των προϊόντων

1. Γάλατα μερικά αφυδατωμένα.

α. Γάλα συμπυκνωμένο ή γάλα συμπυκνωμένο μη ζαχαρούχο ή πλήρες γάλα συμπυκνωμένο.
Το μερικά αφυδατωμένο γάλα που περιέχει κατά βάρος τουλάχιστο 7,5% λιπαρά και 25% ολικό στερεό υπόλειμμα γάλακτος.

β. Γάλα συμπυκνωμένο αποβουτυρωμένο ή γάλα συμπυκνωμένο αποβουτυρωμένο μη ζαχαρούχο.
Το μερικά αφυδατωμένο γάλα που περιέχει, κατά βάρος, έως 1% λιπαρά και τουλάχιστον 20% ολικό στερεό υπόλειμμα γάλακτος.

γ. Γάλα συμπυκνωμένο μερικά αποβουτυρωμένο ή γάλα συμπυκνωμένο μερικά αποβουτυρωμένο μη ζαχαρούχο.
Το μερικά αφυδατωμένο γάλα, που περιέχει κατά βάρος περισσότερο από 1% και λιγότερο από 7,5% λιπαρά και περισσότερο από 20% ολικό στερεό υπόλειμμα γάλακτος.
Το μόνο γάλα που μπορεί να πωληθεί λιανικά με αυτή την ονομασία είναι το μερικά αφυδατωμένο γάλα που περιέχει κατά βάρος 4 έως 4,5% λιπαρά και τουλάχιστον 24% ολικό στερεό υπόλειμμα γάλακτος.

δ. Γάλα συμπυκνωμένο πλούσιο σε λιπαρά ή γάλα συμπυκνωμένο μη ζαχαρούχο πλούσιο σε λιπαρά.
Το μερικά αφυδατωμένο γάλα που περιέχει κατά βάρος τουλάχιστον 15% λιπαρά και 26,5% ολικό στερεό υπόλειμμα γάλακτος.

ε. Γάλα συμπυκνωμένο ζαχαρούχο ή γάλα πλήρες συμπυκνωμένο ζαχαρούχο.
Το μερικά αφυδατωμένο γάλα στο οποίο έχει προστεθεί ζάχαρη (ζάχαρη ημίλευκη, λευκή ή υπέρλευκη) και που περιέχει κατά βάρος τουλάχιστον 8% λιπαρά και 28% ολικό στερεό υπόλειμμα γάλακτος.
Το μόνο γάλα, που μπορεί να πωληθεί λιανικά με αυτή την ονομασία είναι το μερικά αφυδατωμένο γάλα στο οποίο έχει προστεθεί ζάχαρη και που περιέχει κατά βάρος τουλάχιστον 9% λιπαράκαι 31% ολικό στερεό υπόλειμμα γάλακτος.

στ. Γάλα συμπυκνωμένο αποβουτυρωμένο ζαχαρούχο.
Το μερικά αφυδατωμένο γάλα στο οποίο έχει προστεθεί ζάχαρη (ζάχαρη ημίλευκη, λευκή ή υπέρλευκη) και που περιέχει κατά βάρος, έως 1% λιπαρά και τουλάχιστον 24% ολικό στερεό υπόλειμμα γάλακτος.

ζ. Γάλα συμπυκνωμένο μερικά αποβουτυρωμένο ζαχαρούχο.
Το μερικά αφυδατωμένο γάλα στο οποίο έχει προστεθεί ζάχαρη (ζάχαρη ημίλευκη, λευκή ή υπέρλευκη), που περιέχει κατά βάρος περισσότερο από 1% και λιγότερο από 8% λιπαρά και περισσότερα από 24% στερεό υπόλειμμα γάλακτος. Το μόνο γάλα που μπορεί να πωληθεί λιανικώς με αυτή την ονομασία είναι το μερικώς αφυδατωμένο γάλα στο οποίο έχει προστεθεί ζάχαρη (ζάχαρη ημίλευκη, λευκή ή υπέρλευκη) και που περιέχει κατά βάρος 4 έως 4,5% λιπαρά και τουλάχιστον 28% ολικό στερεό υπόλειμμα γάλακτος.

2. Γάλατα ολικά αφυδατωμένα.

α. Γάλα σε σκόνη, «σκόνη γάλακτος, πλήρες γάλα σκόνη, σκόνη πλήρους γάλακτος».
Το αφυδατωμένο γάλα που περιέχει, κατά βάρος τουλάχιστον 26% λιπαρά.

β. Γάλα αποβουτυρωμένο σε σκόνη ή σκόνη αποβουτυρωμένου γάλακτος.
Το αφυδατωμένο γάλα που περιέχει κατά βάρος, το πολύ 1,5% λιπαρά.

γ. Γάλα μερικά αποβουτυρωμένο σε σκόνη ή σκόνη γάλακτος μερικώς αποβουτυρωμένο. Το αφυδατωμένο γάλα του οποίου η περιεκτικότητα σε λιπαρά είναι μεγαλύτερη του 1,5% και μικρότερη του 26 κατά βάρος.
δ. Γάλα σε σκόνη πλούσιο σε λιπαρά ή σκόνη γάλακτος πλούσιο σε λιπαρά.
Το αφυδατωμένο γάλα που περιέχει, κατά βάρος τουλάχιστον 42% λιπαρά.

Άρθρο 7

Μέθοδοι ανάλυσης

1. Οι μέθοδοι ανάλυσης καθορίζονται στην οδηγία 79/1067/ΕΟΚ.
Οι αναλύσεις οι αναγκαίες για τον έλεγχο των κριτηρίων που περιλαμβάνονται στο παράρτημα I της οδηγίας αυτής πραγματοποιούνται σύμφωνα με τις μεθόδους που περιγράφονται στο παράρτημα II της ίδιας οδηγίας.
2. Στην περίπτωση που υποδεικνύονται εναλλακτικές μέθοδοι για ένα προσδιορισμό, το δείγμα μπορεί να αναλυθεί με μία οποιαδήποτε από τις μεθόδους αυτές. Τα πρακτικά της δοκιμής, που προβλέπονται στο παράρτημα II της οδηγίας 79/1067/ΕΟΚ πρέπει να αναφέρουν τη μέθοδο που χρησιμοποιήθηκε.
3. Η ισχύς των διατάξεων του άρθρου αυτού αρχίζει από την δημοσίευση του παρόντος Π.Δ. στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως.

Άρθρο 8

Επηρεαζόμενες – Τροποποιούμενες – Καταργούμενες Διατάξεις

Στον Κώδικα Τροφίμων, Ποτών και Αντικειμένων Κοινής Χρήσης (απόφαση 3000/70 του Α.Χ.Σ. ΦΕΚ 677/Β/1971) επηρεάζονται τα άρθρα 80 (μόνον οι παράγραφοι 2δ και ε–11–12–13–14) όπως τροποποιήθηκε με τις αποφάσεις Α.Χ.Σ. (ΦΕΚ 397, 490/Β/1972, ΦΕΚ 157/Β/1977, ΦΕΚ 945/Β/1978) και το άρθρο 85 (μόνον οι παράγραφοι 3 και 4), όπως τροποποιήθηκε με την απόφαση του Α.Χ.Σ. 255/74 (ΦΕΚ 290/Β/1974). Με τον τρόπο αυτό επέρχονται οι εξής τροποποιήσεις στο άρθρο 80 του Κώδικα Τροφίμων.
– Παράγραφος 11 καταργείται.
– Παράγραφος 12 πρώτη περίοδος καταργείται.
– Παράγραφοι 13, 14 καταργούνται.

Άρθρο 9

Κυρώσεις

Οι παραβάτες του παρόντος Προεδρικού Διατάγματος διώκονται κατά τις διατάξεις του ισχύοντα Αγορανομικού Κώδικα και τιμωρούνται με τις ποινές, που προβλέπονται από τα άρθρα 30 και 31 αυτού ανάλογα με την περίπτωση.
Η ισχύς των διατάξεων του άρθρου αυτού αρχίζει από τη δημοσίευση του παρόντος Π.Δ. στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως.

Άρθρο 10

Η ισχύς του Διατάγματος αυτού αρχίζει από την 1η Ιανουαρίου 1981, με την επιφύλαξη των διατάξεων των άρθρων 7 και 9.
Στον Υπουργό Οικονομικών αναθέτουμε τη δημοσίευση και την εκτέλεση στους αρμόδιους Υπουργούς Εθνικής Οικονομίας, Οικονομικών, Γεωργίας, Εμπορίου, Υγείας και Πρόνοιας.

Αθήνα, 20 Δεκεμβρίου 1983

Ο ΠΡΟΕΔΡΟΣ ΤΗΣ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑΣ
ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΣ ΚΑΡΑΜΑΝΛΗΣ

ΟΙ ΥΠΟΥΡΓΟΙ

Εθνικής Οικονομίας: ΓΕΡ. ΑΡΣΕΝΗΣ, Οικονομικών: ΙΩΑΝ. ΠΟΤΤΑΚΗΣ, Γεωργίας: Κ. ΣΗΜΙΤΗΣ, Εμπορίου: Γ. ΜΩΡΑΪΤΗΣ, Υγείας και Πρόνοιας: ΠΑΡ. ΑΥΓΕΡΙΝΟΣ

ΚΕΦΑΛΑΙΟ X[1]

ΚΡΕΑΤΑ ΚΑΙ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΜΕ ΒΑΣΗ ΤΟ ΚΡΕΑΣ

Άρθρο 88. Νωπό και καταψυγμένο κρέας.
Άρθρο 89. Προϊόντα με βάση το κρέας. Επεξεργασία. Ορισμοί - Πρώτες Ύλες κ.λπ.
Άρθρο 90. Βοηθητικές (συνδετικές), αρτυματικές και πρόσθετες ύλες προϊόντων με βάση το κρέας.
Άρθρο 91. Προϊόντα με βάση το κρέας.

Άρθρο 88

Νωπό και κατεψυγμένο κρέας

1. Η ονομασία «νωπό κρέας» αποδίδεται στον παρόντα Κώδικα στα τμήματα των σφαγίων των θερμόαιμων ζώων και πτηνών, που είναι κατάλληλα για τη διατροφή του ανθρώπου, σύμφωνα με τις εκάστοτες ισχύουσες διατάξεις, και τα οποία διατίθενται στην κατανάλωση όπως είναι χωρίς καμία επεξεργασία, εκτός από τον τεμαχισμό και την ψύξη.
2. Η ονομασία «καταψυγμένο κρέας» αποδίδεται στο νωπό κρέας το οποίο, το ταχύτερο δυνατό μετά την επεξεργασία και την προετοιμασία του, έχει υποστεί την επίδραση χαμηλών θερμοκρασιών, ώστε η εσωτερική του θερμοκρασία να κατέλεθει στο συντομότερο δυνατό χρόνο, στο κέντρο της μυϊκής μάζας, κάτω από τους -12° C, στη συνέχεια δε συντηρείται σε ψυχτικό θάλαμο σε θερμοκρασία ίση ή κατώτερη αυτής.
3. Η ονομασία «υπερκατεψυγμένο κρέας» ή «κρέας βαθιάς κατάψυξης» αποδίδεται στο νωπό κρέας το οποίο το ταχύτερο δυνατό μετά τη σφαγή, την επεξεργασία και την προετοιμασία του έχει υποστεί την επίδραση χαμηλών θερμοκρασιών, ώστε η εσωτερική του θερμοκρασία να κατέλθει στο συντομότερο δυνατό χρόνο, στο κέντρο της μυϊκής μάζας κάτω των -18° C, στη συνέχεια δε συντηρείται σε ψυχτικό θάλαμο σε θερμοκρασία ίση ή κατώτερη αυτής.
4. Για τα σφάγια, παραπροϊόντα, εντόσθια ή σπλάχνα, εγκαταστάσεις, πρώτη και δεύτερη συσκευασία, εφαρμόζονται οι ορισμοί που αναφέρονται στις εκάστοτες ισχύουσες κτηνιατρικές διατάξεις.
5. Τα νωπά, καταψυγμένα και υπερκατεψυγμένα κρέατα, πρέπει να προέρχονται από ζώα υγιή, να έχουν υποστεί τον προβλεπόμενο, από τις ισχύουσες διατάξεις κτηνιατρικό έλεγχο και να έχουν κριθεί κατάλληλα για κατανάλωση.
6. Τα νωπά, καταψυγμένα και υπερκαταψυγμένα κρέατα, είτε διατίθενται για άμεση κατανάλωση, είτε ως πρώτη ύλη για την παρασκευή προϊόντων με βάση το κρέας, πρέπει να πληρούν όλους τους όρους υγιεινής και καταλληλότητας της ισχύουσας εθνικής νομοθεσίας.
Ο ποιοτικός έλεγχος των ανωτέρω προϊόντων διενεργείται υπό των εντεταλμένων προς τούτο Κτηνιατρικών υπηρεσιών, τόσο στην παραγωγή, όσο και στη διακίνηση και εμπορία τους.
7. Η εξέταση του κρέατος από το Γενικό Χημείο του Κράτους περιορίζεται στη χημική ανάλυσή του, όπως αυτό θα ζητηθεί από την αποστέλλουσα το δείγμα αρχή.

Άρθρο 89

Προϊόντα με βάση το κρέας - Επεξεργασία - Ορισμοί - Πρώτες ύλες κ.λπ.

1. Ορισμοί
Κατά την έννοια του παρόντος ως:
α) Προϊόντα με βάση το κρέας νοούνται τα προϊόντα τα οποία έχουν παρασκευασθεί από ή με κρέας και τα οποία έχουν υποστεί επεξεργασία με σκοπό την συντήρησή τους.
Κρέατα που συντηρούνται μόνο με το ψύχος δεν θεωρούνται προϊόντα με βάση το κρέας.
β) Επεξεργασία νοείται η θέρμανση, το αλάτισμα, η αποξήρανση, το κάπνισμα και η ωρίμαση του κρέατος με ή χωρίς άλλα εδώδιμα προϊόντα με σκοπό την παρασκευή προϊόντος με βάση το κρέας.
Για την παρασκευή ορισμένων προϊόντων με βάση το κρέας

[1] ΑΧΣ 1220/87, ΦΕΚ 621 Β/18.11.87.
«Έγκριση αντικατάστασης του Κεφαλαίου Χ, άρθρα 88, 89, 90, και 91 του Κώδικα Τροφίμων».

επιτρέπεται ο συνδυασμός των ανωτέρω τρόπων επεξεργασίας.

Η επεξεργασία των προϊόντων με βάση το κρέας σύμφωνα με τους ανωτέρω τρόπους μπορεί να είναι είτε I) πλήρης επεξεργασία η οποία είναι ικανή να εξασφαλίσει τη μετέπειτα συντήρηση του προϊόντος με βάση το κρέας σε κανονικές συνθήκες περιβάλλοντος, είτε II) ατελής επεξεργασία η οποία προϋποθέτει την υπό ψύξη συντήρηση του προϊόντος με βάση το κρέας. Εννοείται ότι για τον έλεγχο των προϊόντων που έχουν υποστεί ατελή επεξεργασία θα λαμβάνεται υπόψη ο τρόπος ή οι τρόποι επεξεργασίας τους.

γ) Επεξεργασία με θέρμανση: νοείται η χρήση θερμότητας ξηρής ή υγρής σε θερμοκρασία και χρονική διάρκεια ανάλογα με το είδος του παρασκευαζόμενου προϊόντος με βάση το κρέας σε ειδικό χώρο ή ειδική συσκευή.

δ) Αλάτισμα: νοείται η χρήση μαγειρικού άλατος σε ποσότητα ικανή να εξασφαλίσει τη συντήρηση του προϊόντος.

Η προσρόφηση και διάχυση του μαγειρικού άλατος στο προϊόν με βάση το κρέας γίνεται εν ξηρώ με τριβή, είτε με έγχυση άλμης, είτε εμβάπτιση σε άλμη ή με ανάμειξη αυτού με τη μάζα του κρέατος ή με συνδυασμό αυτών.

Το αλάτισμα μπορεί να διενεργηθεί επίσης και με μείγμα μαγειρικού άλατος και διαφόρων πρόσθετων υλών που επιτρέπονται, υπό τους όρους των ειδικών προς τούτο διατάξεων.

ε) Αποξήρανση: Νοείται η φυσική ή τεχνητή μείωση της περιεχόμενης στο προϊόν ποσότη' ις νερού.

στ) Κάπνισμα: Νοείται η επεξεργασία του προϊόντος μέσα σε ειδικούς θαλάμους με καπνά, υπό αέρια ή υγρή μορφή, που προέρχονται από την καύση ξύλων ή ξυλωδών φυτών σε φυσική κατάσταση και υπό την προϋπόθεση ότι δεν δημιουργούνται κίνδυνοι για τη δημόσια υγεία. Απαγορεύεται η χρήση ξύλων κωνοφόρων δένδρων ή ξύλων ευρωτιώντων, χρωματισμένων, βερνικωμένων, κατεργασμένων ή εμποτισμένων με διάφορες ουσίες.

ζ) Ωρίμαση: Νοείται η βιοχημική διεργασία που γίνεται κάτω από ειδικές συνθήκες υγρασίας, θερμοκρασίας, αερισμού και για χρονικό διάστημα ανάλογο με το είδος του παρασκευαζόμενου προϊόντος με βάση το κρέας.

η) Εκτός από τους ανωτέρω τρόπους επεξεργασίας, επιτρέπονται και άλλοι τρόποι που αφορούν ορισμένα προϊόντα με βάση το κρέας και οι οποίοι περιγράφονται στις ειδικές για τα προϊόντα διατάξεις.

2. Πρώτες ύλες στα προϊόντα με βάση το κρέας.

α) Κρέας: Με την επιφύλαξη των ειδικών διατάξεων του παρόντος τα προϊόντα με βάση το κρέας παρασκευάζονται από κρέας ή παραπροϊόντα ή κρέας και παραπροϊόντα ενός ή περισσότερων ζώων ή πτηνών.

β) Λίπος: Στα προϊόντα με βάση το κρέας είναι δυνατή, υπό την επιφύλαξη των ειδικών διατάξεων του παρόντος κεφαλαίου, η προσθήκη λίπους ζώων ή πτηνών όπως ορίζονται στο άρθρο 88 παρ. 1.

Το λίπος των πτηνών θα προστίθεται μόνο στα προϊόντα που παρασκευάζονται αμιγώς από κρέας πτηνών ή παραπροϊόντα αυτών.

γ) Νερό: Το νερό που χρησιμοποιείται για την παρασκευή προϊόντων με βάση το κρέας, πρέπει να είναι πόσιμο και να πληροί τις σχετικές υγειονομικές διατάξεις.

δ) Λοιπά εδώδιμα προϊόντα: Ζυμαρικά, λαχανικά, όσπρια, γαλακτοκομικά προϊόντα, προϊόντα με βάση το κρέας κ.λπ.

Απαγορεύεται η κατοχή και η χρησιμοποίηση σόγιας σε οποιαδήποτε μορφή για παρασκευή προϊόντων αλλαντοποιίας (άρθρο 91 μέρος Α').

3. Όροι χρήσεως ορισμένων ζωϊκών ιστών.

α) Για την παρασκευή των προϊόντων με βάση το κρέας, δεν επιτρέπεται η χρησιμοποίηση μαστών, τμημάτων του γαστροεντερικού, αναπνευστικού, ουροποιητικού και γεννητικού συστήματος, οφθαλμών, χόνδρων πλην των αναποφεύκτως ενυπαρχόντων ιχνών τα οποία προέρχονται από την αποστέωση των σφαγίων, δέρματος και βλεννογόνου του στόματος.

β) Κατ' εξαίρεση προκειμένου για την παρασκευή ορισμένων ειδικού τύπου προϊόντων με βάση το κρέας, επιτρέπεται η χρησιμοποίηση στομάχου, σπληνός, νεφρών, χοιρείου δέρματος χωρίς επιδερμίδα ή κολλαγόνου εφ' όσον στη συσκευασία τους θα αναγράφεται οπωσδήποτε η χρησιμοποίηση αυτών. Εξαιρούνται επίσης όσα εκ των ανωτέρω χρησιμοποιούνται ως φυσικά περιβλήματα υπό την προϋπόθεση ότι έχουν υποστεί την ενδεδειγμένη επεξεργασία.

4. Συσκευασία των προϊόντων με βάση το κρέας

Η συσκευασία των προϊόντων με βάση το κρέας που προορίζονται να διατεθούν στον τελικό καταναλωτή, γίνεται σε περιέκτες ή και περιβλήματα από υλικά κατάλληλα για τρόφιμα που κλείνουν κατά τρόπο ώστε να παρεμποδίζουν οποιαδήποτε επαφή του προϊόντος με το εξωτερικό περιβάλλον και έτσι ώστε το περιεχόμενο να μη μπορεί να θιγεί χωρίς να υποστεί και η συσκευασία άνοιγμα ή μετατροπή.

5. Ενδείξεις

Εκτός από τις ενδείξεις που αναγράφονται υποχρεωτικά στην ανωτέρω περιγραφόμενη συσκευασία, σύμφωνα με τις σχετικές διατάξεις, πρέπει να δηλώνεται το είδος του κρέατος ή των κρεάτων ή και των παραπροϊόντων, καθώς και η ονομασία, η κατηγορία και ο τύπος του προϊόντος.

Άρθρο 90

Βοηθητικές (συνδετικές), αρτυματικές και πρόσθετες ύλες προϊόντων με βάση το κρέας

1. Βοηθητικές (συνδετικές ύλες): Νοούνται τα εδώδιμα προϊόντα ή παράγωγά τους τα οποία κάτω από ορισμένες συνθήκες υγρασίας και με την παρουσία πρωτεϊνών και λιπιδίων αποκτούν είτε πυκνωτική ικανότητα, είτε κολλοειδή προστατευτική ικανότητα.

Επίσης μπορούν να συμπεριφέρονται άλλοτε ως πηκτικά μέσα και άλλοτε ως γαλακτοματοποιητές.

Οι βοηθητικές (συνδετικές ύλες), βελτιώνουν τη σύσταση και συνεκτικότητα του προϊόντος με βάση το κρέας, ιδιαίτερα κατά τη διάρκεια της θερμικής τους επεξεργασίας και πρέπει να πληρούν τους όρους του Κώδικα Τροφίμων.

Οι βοηθητικές (συνδετικές) ύλες είναι:

α) Άμυλο: Επιτρέπεται η προσθήκη αμύλου σε θερμικής επεξεργασίας προϊόντα με βάση το κρέας κατά μέγιστο ποσοστό 5% υπολογιζόμενο επί του προϊόντος ως έχει.

Δεν επιτρέπεται η προσθήκη αμύλου στο κορν-μπηφ, στο εγχυτιωμένο βοδινό ή χοιρινό κρέας μετά ζελατίνας ή μετά του φυσικού του ζωμού στην πηκτή και στο φουά γκρα.

β) Γάλα και προϊόντα γάλακτος:

Γάλα πλήρες ή αποβουτυρωμένο εν όλω ή εν μέρει, υπό μορφή υγρή, ή υπό μορφή σκόνη κατάλληλο από υγειονομικής πλευράς για τη διατροφή του ανθρώπου.

Πρωτεΐνες γάλακτος (γαλακτοαλβουμίνες, γαλακτοσφαιρίνες, καζεΐνες, καζεϊνικά):

Οι γαλακτοαλβουμίνες και γαλακτοσφαιρίνες θα πρέπει να είναι φυσικώς διαλυτές και να προέρχονται από τον ορό του γάλακτος. Οι καζεΐνες, τα καζεϊνικά θα πρέπει να πληρούν τους όρους του άρθρου 80 του παρόντα κώδικα.

Ορός γάλακτος: Υπό μορφή σκόνης.

Επιτρέπεται η προσθήκη των ανωτέρω βοηθητικών (συνδετικών) υλών σε θερμικής επεξεργασίας προϊόντα με βάση το κρέας, το καθένα χωριστά ή σε μείγμα μεταξύ τους σε μέγιστο συνολικό ποσοστό 4% στο τελικό προϊόν ως έχει και υπό την προϋπόθεση ότι το συνολικό ποσοστό πρωτεϊνών γάλακτος δε θα υπερβαίνει το 1%.

Στην περίπτωση που στο ίδιο προϊόν έχει προστεθεί άμυλο, τότε το μέγιστο ποσοστό των ουσιών του παρόντος εδαφίου δεν πρέπει να υπερβαίνει το 2% στο τελικό προϊόν ως έχει και υπό την προϋπόθεση ότι το συνολικό ποσοστό πρωτεϊνών γάλακτος δεν θα υπερβαίνει το 1,0%.

Επιτρέπεται η προσθήκη αποβουτυρωμένου γάλακτος σε σκόνη σε προϊόντα με βάση το κρέας ολικής (αέρος) ή μερικής (ημιξηρά) ωρίμασης, σε μέγιστο ποσοστό 2% στο τελικό προϊόν ως έχει.

γ) Αυγά και αυγοπροϊόντα.

Επιτρέπεται η προσθήκη αυγών ορνίθων σε θερμικής επεξεργασίας προϊόντα με βάση το κρέας.

Τα αυγά μπορούν να χρησιμοποιηθούν αυτούσια, είτε σε μορφή λευκώματος ή αυγό αλβουμίνης ή λεκίθου, σε νωπή ή συντηρη-

μένη κατάσταση (καταψυγμένα, συμπυκνωμένα ή σκόνη) και σε μέγιστο ποσοστό, εκφρασμένο σε νωπό, 2% κατά βάρος στο έτοιμο προϊόν ως έχει.

Τα χρησιμοποιούμενα αυγά σε οποιαδήποτε μορφή θα πρέπει να είναι απαλλαγμένα παθογόνων μικροβίων και να έχουν κριθεί κατάλληλα προς βρώση.

δ) Ζελατίνη: Επιτρέπεται η προσθήκη βρώσιμης ζελατίνης σε θερμικής επεξεργασίας προϊόντα με τεμάχια κρέατος, με σκοπό την κάλυψη των κενών, τη σύνδεση της κρεατόμαζας και την προστατευτική επικάλυψη του προϊόντος.

ε) Ζάχαρα: Επιτρεπεται η χρησιμοποίηση ζαχαρόζης, γλυκόζης, δεξτρόζης, λακτόζης και αμυλοσιροπίου σε μέγιστο συνολικό ποσοστό 1% στο έτοιμο προϊόν ως έχει με σκοπό τη βελτίωση των οργανοληπτικών χαρακτήρων του και τη δημιουργία ευνοϊκών συνθηκών εξέλιξης της επιθυμητής ζύμωσης.

στ) Πλάσμα αίματος: Επιτρέπεται η χρησιμοποίηση υγρού ή ξηρού πλάσματος αίματος των χοίρων και βοοειδών σε θερμικής επεξεργασίας προϊόντα με βάση το κρέας (θερμοκρασία τουλάχιστον 73-75° C στο κέντρο του προϊόντος) και σε μέγιστο ποσοστό 1% για το ξηρό πλάσμα και 10% για το υγρό πλάσμα, επί του προϊόντος ως έχει.

Το χρησιμοποιούμενο πλάσμα θα είναι απαλλαγμένο παθογόνων και τοξινογόνων μικροβίων.

Δεν επιτρέπεται η ταυτόχρονη χρήση πλάσματος αίματος και αυγών ή αυγοπροϊόντων σε προϊόντα με βάση το κρέας. Δεν επιτρέπεται επίσης η χρησιμοποίηση βοείου πλάσματος σε καθαρώς χοίρεια προϊόντα.

2. Αρτυματικές ύλες: Επιτρέπεται η προσθήκη αρτυματικών υλών σε μικρές ποσότητες, εκτός αν υπάρχει σαφής απαγορευτική διάταξη για τη χρήση τους.

Οι χρησιμοποιούμενες αρτυματικές ύλες πρέπει να πληρούν τους όρους του παρόντα Κώδικα.

3. Πρόσθετες ύλες: Οι χρησιμοποιούμενες πρόσθετες ύλες πρέπει να πληρούν τους όρους του Π.Δ/τος 535/83 και του παρόντα Κώδικα Τροφίμων.

Επιτρέπεται η προσθήκη τους στα προϊόντα με βάση το κρέας με την επιφύλαξη των ειδικών διατάξεων του άρθρου 91.

Οι πρόσθετες ύλες που χρησιμοποιούνται είναι:

α) Νιτρικά και νιτρώδη άλατα νατρίου και καλίου
Ε 249 Νιτρώδες κάλιο
Ε 250 Νιτρώδες νάτριο
Ε 251 Νιτρικό νάτριο
Ε 252 Νιτρικό κάλιο

Αυτά χρησιμοποιούνται σαν συντηρητικά και σαν στερεωτικά του χρώματος των προϊόντων με βάση το κρέας.

Η προσθήκη νιτρωδών αλάτων (Ε 249, Ε 250) επιτρέπεται σε μέγιστο ποσοστό 0,02% στο τελικό προϊόν (εκφράζεται σε νιτρικό νάτριο).

Επίσης επιτρέπεται η προσθήκη νιτρικών αλάτων (Ε 251, Ε 252) σε μέγιστο ποσοστό 0,02% στο τελικό προϊόν (εκφράζεται σε νιτρικό νάτριο).

β) Γαλακτοματοποιητές, σταθεροποιητές, πυκνωτικά και πηκτικά μέσα του Παραρτήματος VIII του Π.Δ/τος 535/83.

Στα προϊόντα αλλαντοποιίας θερμικής επεξεργασίας χρησιμοποιούνται τα φωσφορικά Ε 339 Ορθοφωσφορικά άλατα νατρίου, Ε 340 Ορθοφωσφορικά άλατα καλίου, Ε 341 Ορθοφωσφορικά άλατα ασβεστίου, Ε 450α Δισόξινο, μονόξινο πυροφοσφωρικό νάτριο, πυροφωσφορικό νάτριο, πυροφωσφορικό κάλιο, Ε 450β τριφωσφορικό πεντανάτριο, τριφωσφορικό πεντακάλιο, Ε 450C Πολυφωσφορικό νάτριο, πολυφωσφορικό κάλιο για συγκράτηση της υγρασίας και βελτίωση της εμφάνισης γενικά, σε μέγιστο ποσοστό προσθήκης 0,3% στο τελικό προϊόν (εκφράζεται σε Ρ205) και γενικά το συνολικά προσδιοριζόμενο ποσοστό να μην υπερβαίνει το 0,51% (εκφράζεται σε Ρ205).

Στα πρόόντα του Β μέρους του άρθρου 91 Ζωμοί, σούπες, κονσομέ και σάλτσες επιτρέπεται η προσθήκη γαλακτοματοποιητών, σταθεροποιητών, πυκνωτικών και πηκτικών μέσων σε μέγιστο ποσοστό προσθήκης το καθένα μόνο του ή σε μίγμα μεταξύ τους 1% στο έτοιμο για κατανάλωση προϊόν.

γ) Αντιοξειδωτικές ουσίες του Ι μέρους του Παρ/τος IV του Προεδρικού Διατάγματος 535/83.
Ε 300 - L - Ασκορβικό οξύ
Ε 301 - L - Ασκορβικό νάτριο
Ε 302 - L - Ασκορβικό ασβέστιο
Ε 306 - Εκχυλίσματα φυσικής προέλευσης πλούσια σε τοκοφερόλες
Ε 307 - Άλφα - Τοκοφερόλη, συνθετική
Ε 308γ - Τοκοφερόλη συνθετική
Ε 309 - δ - Τοκοφερόλη συνθετική

Το καθένα μόνο του ή σε μίγμα μεταξύ τους σε μέγιστο συνολικό ποσοστό προσθήκης 0,1% στο έτοιμο για κατανάλωση προϊόν.

Στα προϊόντα του Β μέρους του άρθρου 91, Ζωμοί, σούπες, κονσομέ και σάλτσες επιτρέπονται και τα Ε 310 - Γαλλικός προπυλεστέρας
Ε 311 - Γαλλικός οκτυλεστέρας
Ε 312 - Γαλλικός δωδεκυλεστέρας
Ε 320 - Βουτυλοϋδροξυανισόλη (ΒΗΑ)
Ε 321 - Βουτυλοϋδροξυτολουόλιο (ΒΗΤ)

Σε μέγιστο συνολικό ποσοστό προσθήκης 0,02% επί της λιπαρής ύλης.

δ) Οι ουσίες του ΙΙΙ μέρους του Παρ/τος VI του Προεδρ. Διατάγματος 535/83.
Ε 270 Γαλακτικό οξύ
Ε 325 Γαλακτικό νάτριο
Ε 326 Γαλακτικό κάλιο
Ε 327 Γαλακτικό ασβέστιο
Ε 330 Κιτρικό οξύ
Ε 331 Άλατα νατρίου του κιτρικού οξέος
Ε 332 Άλατα καλίου του κιτρικού οξέος
Ε 333 Άλατα ασβεστίου του κιτρικού οξέος
Ε 334 Τρυγικό οξύ
Ε 335 Άλατα νατρίου του τρυγικού οξέος
Ε 336 Άλατα καλίου του τρυγικού οξέος
Ε 337 Τρυγικό καλιονάτριο και από το παρ/μα IV του ίδιου Π. Δ/τος τα
Ε 260 Οξικό οξύ
Ε 261 Οξικό κάλιο
Ε 262 Διοξικό νάτριο
Ε 263 Οξικό ασβέστιο

Σε μέγιστο συνολικό ποσοστό προσθήκης 1% στο έτοιμο για κατανάλωση προϊόν.

ε) Τα ανθρακικά και όξινα ανθρακικά άλατα του νατρίου και καλίου για τα προϊόντα του Β μέρους του άρθρου 91 ζωμοί, σούπες, κονσομέ και σάλτσες στο απαιτούμενο ποσοστό για την επίτευξη του επιδιωκόμενου τεχνολογικού αποτελέσματος.

στ) Γλυκογόνο - δ- λακτόνη στα προϊόντα ωρίμασης του Α μέρους του άρθρου 91 ως ρυθμιστικό της οξύτητας και σε μέγιστο ποσοστό 0,5% στο έτοιμο για κατανάλωση προϊόν.

ζ) Φυσικές χρωστικές του Παρ/τος Ι του Π. Δ/τος 535/83.
Ε 100 Κουρκουμάς (Κουρκουμίνη)
Ε 101 Λακτοφλαβίνη (Ριζοφλαβίνη)
Ε 120 Κοχενίλη (Καρμινικό οξύ)
Ε 140 Χλωροφύλλες
Ε 141 Σύμπλοχο χαλκού των χλωροφυλλών και χλωροφυλλιχών
Ε 150 Καραμελόχρωμα
Ε 153 Φυτικός ιατρικός άνθρακας
Ε 160 Α) Άλφα, βήτα, γάμα καροτίνια
Β) Μπιξίνη (Νορμπιξίνη)
C)Καψανθίνη (Καψορουμπίνη)
D)Λυκοπίνιο
Ε) 8' -βήτα- αποκαροτενόλη (C30)
F)Αιθυλεστέρας του 8' -βήτα- αποκαροτινικού οξέος (C30)
Ε 161 Ξανθοφύλλες
α) φλαβοξανθίνη
β) λουτεΐνη
γ) κρυπτοξανθίνη
δ) ρουμπιξανθίνη
ε) βιολοξανθίνη
στ) ροδοξανθίνη
ζ) καστανοξανθίνη
Ε 162 Κόκκινη χρωστικη τεύτλων (μπετανίνη)
Ε 163 Ανθοκυάνες

Επιτρέπεται η χρήση τους στα προϊόντα του Β μέρους του άρθρου 91, ζωμοί σούπες, κονσομέ και σάλτσες.

Απαγορεύεται η χρώση των προιόντων αλλαντοποιίας με

οποιαδήποτε χρωστική, έστω και αβλαβή, εκτός από τη χρώση που προέρχεται από τη χρησιμοποίηση κόκκινου πιπεριού (πάπρικα), εξαιρουμένου του παστουρμά, στο περίβλημα (τσιμένι) του οποίου επιτρέπεται η παρουσία φυσικών χρωστικών που οφείλονται στον παραδοσιακό τρόπο παρασκευής του.

η) Ουσίες ενισχυτικές της γεύσης.

Γλουταμινικό οξύ και άλατα του Na, K, Ca σε μέγιστο συνολικό ποσοστό προσθήκης το καθένα μόνο του ή σε μίγμα μεταξύ τους 0,2% για τα προϊόντα του Α μέρους του άρθρου 91 και 1% για τα προϊόντα του Β μέρους του ίδιου άρθρου, ζωμοί, σούπες, κονσομέ και σάλτσες, στο έτοιμο για κατανάλωση προϊόν ( εκφράζεται σε γλουταμινικό οξύ).

Ινοσινικό οξύ και τα άλατά του Na, K, Ca και γουανιλικό οξύ και τα άλατά του Na, K, Ca σε μέγιστο συνολικό ποσοστό προσθήκης το καθένα μόνο του ή σε μίγμα μεταξύ τους 0,05% στο έτοιμο για κατανάλωση προϊόν (εκφράζεται σε οξύ).

θ) Αποκλειστικά και μόνο στα προϊόντα υπό μορφή σκόνης του Β μέρους του άρθρου 91 ζωμοί, σούπες κονσομέ και σάλτσες, επιτρέπεται η χρήση ως αντιθρομβωτικών στεατικών αλάτων Ca, AL, MG και αμόρφου διοξειδίου του πυριτίου σε μέγιστο ποσοστό προσθήκης, το καθένα μόνο του ή σε μίγμα μεταξύ τους, 1,5% στη σκόνη.

ι) Σε προϊόντα που περιέχουν φυτικά συστατικά που έχουν υποστεί κατεργασία με θειώδη, επιτρέπεται η παρουσία θειωδών σε μέγιστο ποσοστό 20 MG ανά KGR/λίτρο στο έτοιμο για κατανάλωση προϊόν (εκφράζεται σε διοξείδιο του θείου).

ια) Αποκλειστικά για την παρασκευή προϊόντων του άρθρου 91 επιτρέπεται η διάθεση και η χρήση σκευασμάτων με συστατικά αποκλειστικά και μόνο πρόσθετα που επιτρέπονται για τα προϊόντα αυτά, αρτυματικές ύλες και βρώσιμες ύλες, με τους παρακάτω όρους και προϋποθέσεις:

– Να μην υπάρχει απαγορευτική διάταξη για τη χρήση τους στα προϊόντα του άρθρου αυτού.

– Τα σκευάσματα αυτά να χρησιμοποιούνται σε τέτοια ποσοστά, ώστε στο τελικό προϊόν τα συστατικά τους να μην υπερβαίνουν το αντίστοιχο για καθένα από αυτά καθορισμένο όριο.

– Στη συσκευασία πρέπει να αναγράφονται και ελληνικά όλες οι ενδείξεις που προβλέπονται από τις σχετικές διατάξεις, η φράση «ΓΙΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΜΕ ΒΑΣΗ ΤΟ ΚΡΕΑΣ» και το ποσοστό χρήσης επί τοις εκατό.

## ΑΡΘΡΟ 91

### Προϊόντα με βάση το κρέας

### Ταξινόμηση

Τα προϊόντα με βάση το κρέας ταξινομούνται στις κατωτέρω δύο γενικές κατηγορίες: Μέρος Α: Προϊόντα Αλλαντοποιίας και Μέρος Β: Έτερα Προϊόντα.

## ΜΕΡΟΣ Α
## ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΑΛΛΑΝΤΟΠΟΙΙΑΣ

### Ι. ΓΕΝΙΚΑ

1) Ορισμός: Νοούνται τα προϊόντα που έχουν υποστεί ειδική τεχνολογική επεξεργασία και παρασκευάζονται από κρέας ή/και βρώσιμα παραπροϊόντα κρέατος, σε κομμάτια ή όχι, στα οποία μπορεί να προστεθούν πρώτες, βοηθητικές και πρόσθετες ύλες και τα οποία μπορεί να είναι ή όχι ενθηκευμένα σε φυσικά ή τεχνητά περιβλήματα ή να διατίθενται σε αυτοτελή κομμάτια.

Τα προϊόντα αλλαντοποιΐας μπορεί να έρχονται στην κατανάλωση και σε περιέκτες από υλικά κατάλληλα για τρόφιμα.

2) Περιβλήματα: Για την ενθήκευση των προϊόντων αλλαντοποιΐας χρησιμοποιούνται περιβλήματα είτε φυσικά (έντερα, κύστεις, στομάχια, χοιρινό δέρμα κ.λπ.) είτε τεχνητά από επιτρεπόμενες ύλες συσκευασίας τροφίμων ή που επιτρέπονται μετά από έγκριση του ΑΧΣ.

Η χρήση χρωματισμένων περιβλημάτων επιτρέπεται μετά από έγκριση του ΑΧΣ.

Τα χρησιμοποιούμενα περιβλήματα πρέπει να πληρούν όλους τους όρους υγιεινής.

### ΙΙ. ΤΑΞΙΝΟΜΗΣΗ ΤΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΑΛΛΑΝΤΟΠΟΙΙΑΣ

1. Προϊόντα από σύγκοπτο κρέας

Στην ομάδα αυτή των προϊόντων περιλαμβάνονται:

α) Προϊόντα ωμά (λουκάνικα): Στην κατηγορία αυτή υπάγονται μόνο λουκάνικα που ενθηκεύονται σε βρώσιμα περιβλήματα και είναι δυνατό να υφίστανται μερική αφυδάτωση ή/και κάπνισμα. Η περιεκτικότητα σε λίπος των προϊόντων αυτών δεν πρέπει να υπερβαίνει το 35% επί του προϊόντος ως έχει.

Στα ωμά αυτά προϊόντα απαγορεύεται η χρήση κρέατος πουλερικών.

Πρόσθετα επιτρέπονται, τα νιτρικά (Ε251, Ε252), νιτρώδη (Ε249, Ε250), ασκορβικό οξύ και άλατά του (Ε300, Ε301, Ε302), τοκοφερόλες (Ε306, Ε307, Ε308, Ε309), γλουταμινικό οξύ και άλατα του νατρίου, καλίου και ασβεστίου, γαλακτικά (Ε270, Ε325, Ε326, Ε327), κιτρικά (Ε330, Ε331, Ε332, Ε333), τρυγικά (Ε334, Ε335, Ε336, Ε337), οξικά (Ε260, Ε261, Ε262, Ε263), όπως ορίζεται στο άρθρο 90.

β) Προϊόντα ωρίμασης:

ι) Αλλαντικά ωρίμασης (αέρος): Τα προϊόντα αυτά ενθηκεύονται σε φυσικά ή τεχνητά περιβλήματα και υφίστανται την ενδεδειγμένη ωρίμαση – αφυδάτωση σε φυσικό ή τεχνητό περιβάλλον (κλιματισμός), ενδεχόμενα δε και κάπνισμα. Το προστιθέμενο λίπος ενδείκνυται να είναι χοιρινό. Η υγρασία δεν πρέπει να υπερβαίνει το 35% για προϊόντα που ενθηκεύονται σε περιβλήματα διαμέτρου μικρότερης ή ίσης των 60 ΜΜ και το 40% για προϊόντα που ενθηκεύονται σε περιβλήματα διαμέτρου μεγαλύτερης των 60 ΜΜ.

Η περιεκτικότητα σε λίπος δεν πρέπει να υπερβαίνει το 45% επί του έτοιμου προϊόντος ως έχει.

Απαγορεύεται η χρησιμοποίηση του χαρακτηρισμού «προϊόν αέρος» σε προϊόντα τα οποία έχουν υποστεί οποιαδήποτε θερμική επεξεργασία.

Πρόσθετα επιτρέπονται τα νιτρώδη (Ε249, Ε250), νιτρικά (Ε251, Ε252), ασκορβικά (Ε300, Ε301, Ε302), τοκοφερόλες (Ε306, Ε307, Ε308, Ε309), γλουταμινικό οξύ και άλατα του νατρίου, καλίου και ασβεστίου, γλυκονο-δ-λακτόνη, γαλακτικά (Ε270, Ε325, Ε326, Ε327), κιτρικά (Ε330, Ε331, Ε332, Ε333), τρυγικά (Ε334, Ε335, Ε336, Ε337), οξικά (Ε260, Ε261, Ε262, Ε263), όπως ορίζεται στο άρθρο 90.

Επίσης επιτρέπεται η χρήση σορβικού οξέος και αλάτων του Να, K, Ca (Ε200, Ε201, Ε202, Ε203), μόνο για εμβάπτιση των περιβλημάτων προ της ενθήκευσης.

ιι) Σουτζούκια και παρεμφερή προϊόντα:

Παρασκευάζονται από πρόβειο και βόειο σύγκοπτο κρέας με προσθήκη πρόβειου ή βόειου λίπους, κριθαριού, μοσχοσίταρου και αρτυμάτων, τα οποία προσδίδουν σ' αυτά ιδιάζον χρώμα και γεύση.

Η περιεκτικότητά τους σε λίπος δεν πρέπει να υπερβαίνει το 50% στο έτοιμο προϊόν ως έχει.

Επιτρέπεται η παρουσία στο έτοιμο προϊόν αμύλου που προέρχεται από τη χρήση κριθαριού και μοσχοσίταρου σε μέγιστο ποσοστό 2%.

Πρόσθετα επιτρέπονται τα ασκορβικά (Ε300, Ε301, Ε302), οι τοκοφερόλες (Ε306, Ε307, Ε308, Ε309), τα νιτρώδη (Ε249, Ε250), τα νιτρικά (Ε251, Ε252), γλυκονο-δ-λακτόνη, όπως ορίζεται στο άρθρο 90.

γ) Προϊόντα μερικής ωρίμασης (ημίξηρα)

Τα προϊόντα αυτά αφού υποστούν μερική ωρίμαση σε κατάλληλο περιβάλλον, υφίστανται στη συνέχεια θερμική επεξεργασία και ενδεχομένως κάπνισμα.

Στα προϊόντα αυτά απαγορεύεται η χρήση αμύλου. Στην κατηγορία αυτή υπάγεται μεταξύ άλλων ενδεικτικά το σαλάμι μπύρας.

Η περιεκτικότητα στο έτοιμο προϊόν ως έχει δεν πρέπει να είναι σε λίπος ανώτερη του 35% και σε πρωτεΐνες κρέατος κατώτερη του 11%.

Στα προϊόντα αυτά η υγρασία δεν πρέπει να υπερβαίνει το 54%.

Πρόσθετα επιτρέπονται τα νιτρώδη (Ε249, Ε250), νιτρικά (Ε251, Ε252), ασκορβικά (Ε300, Ε301, Ε302), τοκοφερόλες

(Ε306, Ε307, Ε308, Ε309), γλουταμινικό οξύ και άλατα του καλίου, νατρίου και ασβεστιου, γλυκονο-δ-λακτόνη, γαλακτικά (Ε270, Ε325, Ε326, Ε327), κιτρικά (Ε330, Ε331, Ε332, Ε333), τρυγικά (Ε334, Ε335, Ε336, Ε337), οξικά (Ε260, Ε261, Ε262, Ε263) όπως ορίζεται στο άρθρο 90.

δ) Προϊόντα θερμικής επεξεργασίας

Τα προϊόντα αυτά υφίστανται θερμική επεξεργασία με αποτέλεσμα την πήξη των πρωτεϊνών μέχρι του κέντρου του προϊόντος. Η θερμική επεξεργασία δύναται να είναι ξηρή, υγρή, ή συνδυασμός αυτών των δύο. Τα προϊόντα αυτά είναι δυνατό να υφίστανται και κάπνισμα.

Η χρησιμοποιούμενη κρεατόμαζα δύναται να είναι λεπτοκομμένη με ή χωρίς τεμαχίδια κρέατος ή και να περιέχει μεγάλα τεμάχια κρέατος.

Η περιεκτικότητα σε λίπος δεν πρέπει να υπερβαίνει το 30% επί του προϊόντος ως έχει με εξαίρεση τις μορταδέλλες στις οποίες το ποσοστό λίπους δεν πρέπει να υπερβαίνει το 34% επί του προϊόντος ως έχει.

Η περιεκτικότητα σε πρωτεΐνες κρέατος δεν πρέπει να είναι κατώτερη του 9% και η υγρασία δεν πρέπει να υπερβαίνει το 53% με ανοχή 2 μονάδων στο τελικό προϊόν ως έχει.

Για κάθε αύξηση της περιέκτικότητος των εν λόγω προϊόντων σε πρωτεΐνη κρέατος κατά μια εκατοστιαία μονάδα πέραν του 9%, γίνεται δεκτή αντίστοιχη αύξηση της υγρασίας του προϊόντος κατά δύο εκατοστιαίες μονάδες υπό την προϋπόθεση ότι η υγρασία δεν θα υπερβαίνει το 62% με ανοχή 2 μονάδων στο τελικό προϊόν ως έχει.

Τα προϊόντα αυτά διακρίνονται, ενδεικτικά στα παρακάτω είδη:

Λουκάνικα διαφόρων διαμέτρων

Σαλάμια βραστά

Διάφορες μορταδέλλες

Πάριζες, παριζάκια κ.λπ.: Τα προϊόντα αυτά χαρακτηρίζονται από την παρουσία στην κρεατόμαζα τεμαχιδίων κρέατος.

Κατά την εξέταση δειγμάτων προϊόντων θερμικής επεξεργασίας σε άλμη (λουκάνικα κ.λπ.) δε θα ζητείται και δε θα υπολογίζεται η υγρασία τους.

Πρόσθετα επιτρέπονται τα νιτρώδη (Ε249, Ε250), νιτρικά (Ε251, Ε252), φωσφορικά (Ε339, Ε340, Ε341, Ε450Α, Ε450Β, Ε450C), ασκορβικά (Ε300, Ε301, Ε302), τοκοφερόλες (Ε306, Ε307, Ε308, Ε309), γλουταμινικό οξύ και άλατα του Να, Κ, Ca, γαλακτικά (Ε270, Ε325, Ε326, Ε327), κιτρικά (Ε330, Ε331, Ε332, Ε333), τρυγικά (Ε334, Ε335, Ε336, Ε337), οξικά (Ε260, Ε261, Ε262, Ε263) όπως ορίζεται στο άρθρο 90. Σε περίπτωση ταυτόχρονης χρήσης νιτρικών και νιτρωδών το μέγιστο συνολικό ποσοστό στο τελικό προϊόν δεν πρέπει να υπερβαίνει το 0,03% (εκφράζεται σε νιτρικό νάτριο).

2. Προϊόντα από τεμάχια κρέατος

Ορισμός

Τα προϊόντα αυτά παρασκευάζονται από αυτοτελή τεμάχια κρέατος μετά ή άνευ οστών, κατά περίπτωση δε και με το δέρμα χωρίς όμως την επιδερμίδα και υφίστανται ειδική τεχνολογική επεξεργασία.

α) Προϊόντα ωρίμασης

ι) Τα κυριότερα από αυτά ενδεικτικά είναι:

– Χοιρομήριο ωρίμασης (ζαμπόν ωρίμασης)

Παρασκευάζεται από το μηρό του σφαγίου χοίρου μετά ή άνευ του φυσικώς συνεχομένου λίπους και μετά ή άνευ δέρματος χωρίς όμως την επιδερμίδα.

Απαγορεύεται η χρησιμοποίηση τόσο των λέξεων ζαμπόν και χαμ όσο και άλλων ονομασιών που περιλαμβάνουν τις λέξεις αυτές, για τον χαρακτηρισμό προϊόντων που δεν παρασκευάζονται από κρέας μηρού χοίρου.

– Ωμοπλάτη ωρίμασης (σπάλα ωρίμασης)

Παρασκευάζεται από την ωμοπλάτη του σφαγίου χοίρου μετά του φυσικώς συνεχομένου λίπους και μετά ή άνευ δέρματος χωρίς όμως την επιδερμίδα.

Το προϊόν αυτό απαγορεύεται να διατίθεται προς πώληση με άλλες ονομασίες, όπως «εμπρόσθιο χοιρομήρι», «εμπρόσθιο ζαμπόν» κ.λπ.

– Νουά ωρίμασης

Παρασκευάζεται εκ του ημιτενοντώδους μυός χοίρου ή βοός.

ιι) Στην κατηγορία αυτή υπάγεται επίσης ο παστουρμάς, ο οποίος παρασκευάζεται από αυτοτελή τεμάχια βοείου, προβείου ή αιγείου κρέατος μετά ή άνευ του λιπώδους ιστού του. Το προϊόν αυτό υφίσταται ειδική τεχνολογική επεξεργασία που περιλαμβάνει αλάτισμα, συμπίεση, ωρίμαση. Το προϊόν τελικά επαλείφεται με ειδικό μίγμα (τσιμένι) που αποτελείται από: Αλεύρι μοσχοσίταρου, ερυθρό πιπέρι, σκόρδο, κύμινο και άλλες αρτυματικές ύλες, καθώς και φυσικές χρωστικές.

Σε όλα τα προϊόντα του εδαφίου (α) επιτρέπονται τα παρακάτω πρόσθετα: νιτρώδη (Ε249, Ε250), νιτρικά (Ε251, Ε252), ασκορβικά (Ε300, Ε301, Ε302), τοκοφερόλες (Ε306, Ε307, Ε308, Ε309) όπως ορίζεται στο άρθρο 90.

β) Προϊόντα θερμικής επεξεργασίας

Τα προϊόντα αυτά υφίστανται θερμική επεξεργασία με αποτέλεσμα την πήξη των πρωτεϊνών μέχρι του κέντρου του προϊόντος. Η θερμική επεξεργασία δύναται να είναι ξηρή, υγρή, ή συνδυασμός αυτών των δύο.

Τα προϊόντα αυτά είναι δυνατό να υφίστανται και κάπνισμα.

Τα κυριότερα από αυτά ενδεικτικά είναι:

– Χοιρομήριο (ζαμπόν)

Παρασκευάζεται από το μηρό του σφαγίου χοίρου με ή χωρίς το αντίστοιχο φυσικώς συνεχόμενο λίπος και δέρμα, δίχως όμως επιδερμίδα.

Επίσης μπορεί να παρασκευασθεί και από τεμάχια κρέατος μηρού χωρίς δέρμα.

Απαγορεύεται η χρησιμοποίηση τόσο των λέξεων ζαμπόν και χαμ, όσο και άλλων ονομασιών που περιλαμβάνουν τις λέξεις αυτές, για τον χαρακτηρισμό προϊόντων που δεν παρασκευάζονται από κρέας μηρού χοίρου. Η υγρασία δεν πρέπει να υπερβαίνει το 75% με ανοχή 2 μονάδων στο προϊόν ως έχει.

– Ωμοπλάτη (σπάλα)

Παρασκευάζεται από την ωμοπλάτη του σφαγίου χοίρου με ή χωρίς το αντίστοιχο φυσικώς συνεχόμενο λίπος και δέρμα, δίχως όμως επιδερμίδα.

Επίσης μπορεί να παρασκευασθεί και από τεμάχια κρέατος ωμοπλάτης χωρίς δέρμα.

Το προϊόν αυτό απαγορεύεται να διατίθεται προς πώληση με άλλες ονομασίες, όπως «εμπρόσθιο χοιρομήριο», «εμπρόσθιο ζαμπόν» κ.λπ.

Η υγρασία δεν πρέπει να υπερβαίνει το 75% με ανοχή 2 μονάδων στο προϊόν ως έχει.

– Νουά

Παρασκευάζεται από τον ημιτενοντώδη μυ του μηρού χοίρου ή βοός.

– Φιλέτο χοιρινό, βοδινό

Παρασκευάζεται από τους ψωίτες μυς του χοίρου ή βοός.

– Μπριζόλες χοιρινές, βόειες κ.λπ. μετά ή άνευ των αντίστοιχων οστών

Μπριζόλες νοούνται όσες περιλαμβάνονται από τον 5ο θωρακικό σπόνδυλο μέχρι και την οσφύ.

– Μπέικον (BACON)

Παρασκευάζεται από τεμάχια του κοιλιακού τοιχώματος του σφαγίου χοίρου και αποτελείται από κρέας. Λίπος και ενδεχομένως δέρμα (δίχως όμως την επιδερμίδα) μεταξύ τους φυσικώς συνεχόμενα.

Επίσης είναι δυνατό να υπάρχουν και τεμάχια χοιρινού κρέατος εκτός εκείνων του κοιλιακού τοιχώματος του σφαγίου χοίρου οπότε το προϊόν έρχεται στην κατανάλωση με την ονομασία μπέικον φόρμας ή ρολέ.

– Γλώσσα βόειος, χοίρειος, κ.λπ.

Παρασκευάζεται από γλώσσα ολόκληρη ή σε τεμάχια και επιτρέπεται η προσθήκη ζελατίνης.

– Πτηνά θερμικής επεξεργασίας

Το προϊόν αυτό παρασκευάζεται από ολόκληρο σφάγιο πτηνού ή τεμάχιά του τα οποία κατονομάζονται.

Στα προϊόντα θερμικής επεξεργασίας από τεμάχια κρέατος επιτρέπονται τα παρακάτω πρόσθετα:

Νιτρώδη (Ε249, Ε250), Νιτρικά (Ε251, Ε252), ασκορβικά

(Ε301, Ε302), τοκοφερόλες (Ε306, Ε307, Ε308, Ε309), φωσφορικά (Ε339, Ε340, Ε341, Ε450α, Ε450β, Ε450C) όπως ορίζεται στο άρθρο 90.

Σε περίπτωση ταυτόχρονης χρήσης νιτρικών και νιτρωδών το μέγιστο συνολικό ποσοστό στο τελικό προϊόν δεν πρέπει να υπερβαίνει το 0,03% (εκφράζεται σε νιτρικό νάτριο).

3) Διάφορα έτερα προϊόντα

Παρασκευάζονται από κρέας και διάφορα παραπροϊόντα του κρέατος κατόπιν ειδικής επεξεργασίας.

Ενδεικτικά τα κυριότερα από αυτά είναι:

α) Πηκτή

Παρασκευάζεται δια βρασμού της κεφαλής χοίρου δίχως το φάρυγγα, το λάρυγγα και τον εγκέφαλο, με την προσθήκη ή μη τεμαχίων κρέατος άλλων τμημάτων του σφαγίου χοίρου.

Επιτρέπεται η προσθήκη στην πηκτή ζελατίνης.

Πρόσθετα επιτρέπονται τα παρακάτω:

Νιτρώδη (Ε249, Ε250), Νιτρικά (Ε251, Ε252), ασκορβικά (Ε300, Ε301, Ε302), τοκοφερόλες (Ε306, Ε307, Ε308, Ε309), γαλακτικά (Ε270, Ε325, Ε326, Ε327), κιτρικά (Ε330, Ε331, Ε332, Ε333), τρυγικά (Ε334, Ε335, Ε336, Ε337), οξικά (Ε260, Ε261, Ε262, Ε263), όπως ορίζεται στο άρθρο 90.

Σε περίπτωση ταυτόχρονης χρήσης νιτρικών και νιτρωδών το μέγιστο συνολικό ποσοστό στο τελικό προϊόν δεν πρέπει να υπερβαίνει το 0,03% (εκφράζεται σε νιτρικό νάτριο).

β) Πατέ

Τα θερμικής επεξεργασίας αυτά προϊόντα παρασκευάζονται από κρέας, ήπαρ ή άλλα παραπροϊόντα, σε αλοιφώδη μορφή και είναι δυνατό να περιέχουν τεμαχίδια κρέατος ή παραπροϊόντων.

Οι επιτρεπόμενες πρώτες, βοηθητικές και πρόσθετες ύλες είναι εκείνες των αλλαντικών θερμικής επεξεργασίας.

γ) Φουά–Γκρα χηνός ή νήσσης

Αναφέρεται αποκλειστικά και μόνο σε προϊόντα ήπατος (ολοκλήρου ή τεμαχισμένου) χηνός ή νήσσης.

δ) Κορν-μπηφ (CORNED BEEF)

Το προϊόν αυτό που έχει υποστεί θερμική επεξεργασία αποτελείται αποκλειστικά από φτωχό σε λίπος γραμμωτό μυικό ιστό βοοειδών χονδροειδώς μόνο τεμαχισμένο και μη λειοτριβημένο.

Το ως άνω προϊόν πρέπει να έχει τα παρακάτω χαρακτηριστικά:

– Να είναι ομοιογενές, συμπαγές, απαλλαγμένο θρόμβων αίματος, μεγάλων τεμαχίων τενόντων, απονευρώσεων μεγάλων αγγείων και λοιπών μη επιτρεπομένων ιστών.

Επιτρέπεται η παρουσία στη μάζα του κρέατος μικρών τεμαχιδίων τενόντων λεπτών απονευρώσεων και μικρών αγγείων σε ποσοστό μέχρι 4%.

– Οι μυικές ίνες πρέπει να έχουν μήκος κατ' ελάχιστον 0,5 εκατοστά.

– Η λιποπεριεκτικότηα του έτοιμου προϊόντος να μην είναι μεγαλύτερη του 15% με ανοχή δύο μονάδων.

– Ο λόγος κολλαγόνου/μυϊκών πρωτεϊνών δεν πρέπει να υπερβαίνει το 0,25.

– Επιτρέπεται η προσθήκη των κάτωθι αναφερομένων προσθέτων και βοηθητικών υλών: Νιτρώδη και Νιτρικά (Ε249, Ε250, Ε251, Ε252), ασκορβικά (Ε300, Ε301, Ε302), σάκχαρα, αρτύματα (καρυκεύματα).

ε) Λάντσιον-μητ (LUNCHEON MEAT)

Η ονομασία «Λάντσιον-μητ» αναφέρεται σε προϊόν από κρεατόμαζα, συμπαγές στη θερμοκρασία των 15° C και το οποίο μπορεί να τεμαχισθεί σε φέτες.

Οι επιτρεπόμενες πρώτες, βοηθητικές και πρόσθετες ύλες είναι εκείνες των αλλαντικών θερμικής επεξεργασίας.

Το προϊόν αυτό πρέπει να πληροί τους εξής όρους:

– υγρασία επί απολιπανθέντος προϊόντος 75% με ανοχή 2 μονάδων

– λίπος, επί του προϊόντος ως έχει, όχι περισσότερο από 30%

– ο λόγος κολλαγόνου/μυϊκών πρωτεϊνών δεν πρέπει να υπερβαίνει το 0,33

– η εμπορία και η διάθεση του προϊόντος επιτρέπεται μόνον με την ονομασία Λάντσιον-μητ. Η χρησιμοποίηση της εμπορικής ονομασίας Ζαμπονάκι απαγορεύεται.

στ) Τσοπτ-μητ (CHOPPED MEAT)

Η ονομασία αυτή ανάφέρεται σε προϊόντα θερμικής επεξεργασίας στα οποία ποσοστό τουλάχιστον 50% του κρέατος θα πρέπει να είναι χονδροειδώς τεμαχισμένο με μέγεθος τεμαχιδίων κρέατος όχι μικρότερο των 8 χιλιοστών.

Το περιεχόμενο κατά το άνοιγμα των περιεκτών σε θερμοκρασία 15° C πρέπει να εμφανίζεται συνεκτικό.

Οι επιτρεπόμενες πρώτες βοηθητικές και πρόσθετες ύλες είναι εκείνες των αλλαντικών θερμικής επεξεργασίας.

Επίσης επιτρέπεται η χρήση ζελατίνης.

Η περιεκτικότητα επί του προϊόντος ως έχει δεν πρέπει να είναι σε λίπος ανώτερη του 20% και σε πρωτεΐνες κρέατος κατώτερη του 12%.

Η λέξη μητ (κρέας) μπορεί να αντικατασταθεί με λέξη ενδεικτική του είδους του ζώου από το οποίο προέρχεται το κρέας, π.χ. τσοπτ-πορκ (CHOPPED PORK) κ.λπ.

ζ) Κρέας βοδινό ή χοιρινό σε ζελατίνη ή μέσα στο φυσικό ζωμό του

Το θερμικής επεξεργασίας αυτό προϊόν αποτελείται μόνο από τεμάχια κρέατος. Το περιεχόμενο κατά το άνοιγμα των περιεκτών στη θερμοκρασία των 15°C πρέπει να είναι συνεκτικό και η ζελατίνη διαυγής.

Το έτοιμο προϊόν ως έχει δεν πρέπει να περιέχει λίπος περισσότερο από 12%.

Το ποσοστό στραγγισμένου κρέατος πρέπει να είναι τουλάχιστον 70% του βάρους του έτοιμου προϊόντος.

Πρόσθετα επιτρέπονται εκείνα των τεμαχίων κρέατος θερμικής επεξεργασίας.

η) Κρέας παστό (σύγκληνο)

Παραδοσιακό προϊόν που παρασκευάζεται από αποστεωμένο και τεμαχισμένο χοιρινό κρέας το οποίο έχει αλατισθεί και καπνισθεί.

Κατά την κάπνιση μπορούν να χρησιμοποιηθούν και αρωματικά φυτά.

Το προϊόν αυτό συντηρείται μέσα σε χοιρινό λίπος ή μέσα σε λάδι φυτικής προέλευσης όπου μπορούν να προστεθούν και εδώδιμα φυτικά προϊόντα.

θ) Λοιπά προϊόντα με τεμάχια κρέατος

Τα θερμικής επεξεργασίας αυτά προϊόντα αποτελούνται από τεμάχια κρέατος και από σύγκοπτο ή λειοτριβημένο κρέας. Το ποσοστό του συγκόπτου ή λειοτριβημένου κρέατος δεν πρέπει να υπερβαίνει το 30% κατά βάρος.

Οι επιτρεπόμενες πρώτες βοηθητικές και πρόσθετες ύλες είναι εκείνες των αλλαντικών θερμικής επεξεργασίας. Επιτρέπεται επίσης η προσθήκη ζελατίνης.

Η περιεκτικότητα επί του προϊόντος ως έχει δεν πρέπει να είναι σε λίπος ανώτερη του 18% με ανοχή 2 μονάδων και σε πρωτεΐνες κρέατος κατώτερη του 12%.

Στην κατηγορία αυτή περιλαμβάνονται τα προϊόντα:

Ζαμπονέλλο, Φιλέτο Κρακοβίας, Φιλέτο, Φιλετάκι, πικ-νικ.

Ο έλεγχος για τη διαπίστωση του ποσοστού τεμαχίων κρέατος ή συγκόπτου – λειοτριβιμένου κρέατος θα γίνεται με μηχανικό διαχωρισμό και επί δείγματος τουλάχιστο 250 γραμμαρίων.

Ο έλεγχος αυτός ισχύει και για προϊόντα της παραγράφου ζ του παρόντος.

## ΜΕΡΟΣ Β
## ΖΩΜΟΙ (BOUILLONS), ΣΟΥΠΕΣ ΚΑΙ ΕΤΕΡΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ

Ι. Ζωμοί (BOUILLONS), Σούπες, Κονσομέ

1. Ορισμός – Περιγραφή

α) Ζωμοί, Σούπες και Κονσομέ χαρακτηρίζονται υγρά προϊόντα είτε προϊόντα που μετατρέπονται στη μορφή αυτή με προσθήκη νερού, σύμφωνα με τις οδηγίες χρήσης, τα οποία παρασκευάζονται από προϊόντα πλούσια σε πρωτεΐνες ή/και παράγωγά τους (εχχυλίσματα, υδρολύματα) και μπορεί να περιέχουν εδώδιμες λιπαρές ύλες, αλάτι, αρτυματικές ύλες, διάφορα άλλα εδώδιμα προϊόντα με σκοπό τη βελτίωση της γεύσης και σύστασής τους και πρόσθετα της παραγράφου 3.

β) Οι ζωμοί, σούπες και τα κονσομέ διατίθενται στην κατανάλωση σε διάφορες μορφές:

ι. Προϊόντα έτοιμα για κατανάλωση με/ή χωρίς θέρμανση.

ιι. Προϊόντα συμπυκνωμένα σε μορφή υγρή, ημίρευστη ή πάστας τα οποία με προσθήκη νερού σύμφωνα με τις οδηγίες χρήσης δίνουν έτοιμα για κατανάλωση προϊόντα.

ιιι. Προϊόντα αφυδατωμένα σε στερεή μορφή τα οποία μετά από ανασύσταση με νερό σύμφωνα με τις οδηγίες χρήσης δίνουν έτοιμα για κατανάλωση προϊόντα.

2. Οι ζωμοί, σούπες και χονσομέ κατατάσσονται με βάση τα συστατικά κρέατος ως εξής:

α) Οι ζωμοί, σούπες και τα κονσομέ κρέατος παρασκευάζονται από κρέας βοδινό ή/και εκχύλισμα κρέατος βοδινού με/ή χωρίς χρήση κρέατος ή εκχυλίσματος κρέατος άλλων ζώων.

– Οι ζωμοί και οι σούπες κρέατος πρέπει να περιέχουν στο έτοιμο για κατανάλωση προϊόν:

| | |
|---|---|
| Ολικό άζωτο | 100 MG/L ελάχιστο |
| NACL | 12,5 G/L μέγιστο |

Κρεατίνη – κρεατινίνη βοδινού – τουλάχιστον τα 2/3 της ολικής κρεατίνης – κρεατινίνης του προϊόντος και όχι λιγότερο από 70 MG/L.

– Τα κονσομέ κρέατος πρέπει να περιέχουν στο έτοιμο για κατανάλωση προϊόν:

| | |
|---|---|
| Ολικό άζωτο | 160 MG/L ελάχιστο |
| NACL | 12,5 G/L μέγιστο |

Κρεατίνη – κρεατινίνη βοδινού τουλάχιστον τα 2/3 της ολικής κρεατίνης – κρεατίνης του προϊόντος και όχι λιγότερο από 110 MG/L.

β) Οι ζωμοί και οι σούπες πουλερικών θα πρέπει να παρασκευάζονται από κρέας πουλερικών, τμήματα σφαγίων πουλερικών (πλατάρια κ.λπ.) ή εκχυλίσματα κρέατος πουλερικών και πρέπει να περιέχουν στο έτοιμο για κατανάλωση προϊόν:

| | |
|---|---|
| Ολικό άζωτο | 100 MG/L ελάχιστο |
| NACL | 12,5 G/L μέγιστο |

γ) Άλλοι ζωμοί ή σούπες πρέπει να περιέχουν στο έτοιμο για κατανάλωση προϊόν:

| | |
|---|---|
| Ολικό άζωτο | 350 MG/L ελάχιστο |
| Αμινοάζωτο | 210 MG/L ελάχιστο |
| NACL | 12,5 G/L μέγιστο |

δ) Τα προϊόντα που αναφέρονται στα εδάφια (α), (β) και (γ) και τα οποία χαρακτηρίζονται λιπαρά ή με λίπος πρέπει να περιέχουν στο έτοιμο για κατανάλωση προϊόν εδώδιμες λιπαρές ύλες 3 G/L τουλάχιστον.

3. Στις σούπες, ζωμούς, κονσομέ επιτρέπεται η χρήση πρόσθετων υλών όπως αναφέρονται στο άρθρο 90 παράγραφος 3 πλην των αναφερομένων στα εδάφια (α) και (στ).

4. Στη συσκευασία των προϊόντων αυτών πέραν των υποχρεωτικών ενδείξεων θα πρέπει να λαμβάνονται υπόψη και τα εξής:

1) Εφ' όσον η ονομασία δίνει έμφαση σε ένα ή περισσότερα συστατικά αυτά πρέπει να περιέχονται σε ποσότητα ικανή να επηρεάσει τους οργανοληπτικούς χαρακτήρες του προϊόντος.

2) Αντί της ονομασίας «σούπα» (POTAGE) μπορεί να χρησιμοποιηθούν άλλες όπως «κρέμα...», «βελουτέ...» κ.λπ.

3) Σε προϊόντα που περιέχουν υδρολυμένες πρωτεΐνες πρέπει να δηλώνεται το επί τοις εκατό ποσοστό τους στο έτοιμο για κατανάλωση προϊόν.

4) Πρέπει να αναγράφεται σύσταση για τη σωστή τήρηση των οδηγιών χρήσεως με μια από τις ακόλουθες φράσεις: «Σεβαστείτε τις οδηγίες χρήσης» ή «Ακολουθείτε τις οδηγίες χρήσης» ή «Τηρείτε τις οδηγίες χρήσης» ή «Μην ξεπερνάτε τις οδηγίες χρήσης».

ΙΙ. ΕΤΕΡΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ

Στην κατηγορία αυτή υπάγονται:

1. ΖΕΛΑΤΙΝΗ

α) Νοείται η καθαρή ζωϊκή κόλλα που παράγεται συνήθως από οστά και δέρμα ζώων κυρίως χοίρου.

β) Το προϊόν αυτό πρέπει να πληροί τους παρακάτω όρους:
– Η υγρασία του να μην υπερβαίνει το 18%.
– Διάλυμα ζελατίνης 5% σε ζεστό νερό πρέπει να είναι απαλλαγμένο από κάθε ξένη οσμή.
– Η τέφρα του να μην υπερβαίνει το 2%.
– Το θειώδες οξύ και τα άλατα αυτού που προέρχονται από την επεξεργασία του προϊόντος και τα οποία υπολογίζονται σε διοξείδιο του θείου ($SO_2$) δεν πρέπει να υπερβαίνει τα 500 MG/KG.
– Οι ξένες προσμίξεις δεν πρέπει να υπερβαίνουν τα κατωτέρω μέγιστα όρια.

| | | | |
|---|---|---|---|
| – Αρσενικό | AS | 1,2 | MG/KG |
| – Μόλυβδος | PB | 5 | MG/KG |
| – Χαλκός | CU | 30 | MG/KG |
| – Ψευδάργυρος | ZN | 100 | MG/KG |
| – Σίδηρος | FE | 100 | MG/KG |

2. Εχχυλίσματα κρέατος:

α) Νοούνται προϊόντα που παρασκευάζονται με συμπύκνωση υδατικού εκχυλίσματος κρέατος, πρακτικά απαλλαγμένου λιπαρών ουσιών και ζωϊκής κόλλας.

β) Τα προϊόντα αυτά πρέπει να πληρούν τους παρακάτω όρους:
– Να είναι ευδιάλυτα στο ζεστό νερό και να μην περιέχουν αδιάλυτα εν γένει συστατικά έστω και αν αυτά προέρχονται από το κρέας, π.χ. τεμαχίδια μυϊκού ιστού, κ.λπ.
– Η υγρασία και οι πτητικές, σε 105° C ουσίες, δεν πρέπει να είναι πάνω από 65%.
– Να μην περιέχουν πρόσθετες ύλες.

3. Οπός κρέατος

α) Παρασκευάζεται με συμπύκνωση σε χαμηλή θερμοκρασία των συστατικών του νωπού κρέατος που λαμβάνονται με συμπίεση.

β) Πρέπει να πληροί τους εξής όρους:
– Να είναι ευδιάλυτος στο νερό.
– Η υγρασία και οι πτητικές, σε 105° C ουσίες, δεν πρέπει να είναι πάνω από 55%.
– Να μην περιέχει πρόσθετες ύλες.

4. Σκόνη κρέατος

Νοείται το προϊόν σε μορφή σκόνης που παρασκευάζεται αποκλειστικά και μόνον από μυϊκό ιστό του κρέατος των ζώων του άρθρου 88 πρακτικά απαλλαγμένο νεύρων, τενόντων και λίπους.

Η υγρασία και οι πτητικές, σε 105°C, ουσίες δεν πρέπει να είναι πάνω από 20%.

5. Σάλτσες κρέατος

α) Χαρακτηρίζονται προϊόντα σε υγρή μορφή ή ημίρευστη ή που μετατρέπονται σ' αυτή τη μορφή σύμφωνα με τις οδηγίες χρήσεως και τα οποία προορίζονται να καταναλωθούν μαζί με άλλα τρόφιμα.

β) Οι σάλτσες παρασκευάζονται από εκχύλισμα κρέατος και είναι δυνατόν να περιέχουν άλλα εδώδιμα προϊόντα και αρτυματικές ύλες.

γ) Οι επιτρεπόμενες πρόσθετες ύλες είναι εκείνες, των ζωμών (μέρος ΒΙ).

6. Κρέας και προϊόντα με βάση το κρέας σε συνδυασμό με άλλα εδώδιμα προϊόντα

α) Στην κατηγορία αυτή περιλαμβάνονται προϊόντα που έχουν υποστεί θερμική επεξεργασία και παρασκευάζονται από κρέας ή/και παραπροϊόντα κρέατος ή/και προϊόντα με βάση το κρέας σε συνδυασμό με άλλα εδώδιμα προϊόντα και αρωματικές ύλες.

β) Τα προϊόντα αυτά μετά την επεξεργασία τους συντηρούνται με τις αποδεκτές μεθόδους συντήρησης είναι συσκευασμένα σε περιέκτες από υλικά κατάλληλα για συσκευασία τροφίμων και διατίθενται έτοιμα για κατανάλωση ως έχουν ή μετά από μικρή περαιτέρω επεξεργασία σύμφωνα με τις οδηγίες χρήσης.

γ) Εφ' όσον τα προϊόντα αυτά περιέχουν κρέας πτηνών πρέπει να πληρούν τους παρακάτω όρους:
– Το ποσοστό του δέρματος πρέπει να ανταποκρίνεται στο ποσοστό των χρησιμοποιηθέντων τεμαχίων κρέατος πτηνών.

Επιτρέπεται η παρουσία σπλάχνων πτηνών σε αριθμό μέχρι 2 τεμάχια ανά εμπορική συσκευασία.

δ) Σε περίπτωση που στα ανωτέρω παρασκευάσματα έχουν χρησιμοποιηθεί προϊόντα με βάση το κρέας, το είδος και τα ποσοστά των προσθέτων δεν πρέπει να είναι διάφορα των οριζομένων στις αντίστοιχες διατάξεις.

– Σε προϊόντα που περιέχουν φυτικά συστατικά που έχουν υπο-

στεί κατεργασία με θειώδη επιτρέπεται η παρουσία θειωδών σε μέγιστο ποσοστό 20 MG/KG στο έτοιμο για κατανάλωση προϊόν (εκφράζεται σε διοξείδιο του θείου).

ε) Στη συσκευασία εκτός από τις ενδείξεις που προβλέπονται από τα άρθρα 11 και 89 του Κώδικα Τροφίμων, πρέπει να δηλώνεται σαφώς το είδος της λιπαρής ύλης και σε περίπτωση χρησιμοποίησης ελαιολάδου η οξύτητά του σε ελαϊκό οξύ.

Στην ονομασία των προϊόντων αυτών η λέξη κρέας ή άλλη δηλωτική του προϊόντος με βάση το κρέας προτάσσεται μόνον όταν αυτό αντιπροσωπεύει τουλάχιστον 30% του συνόλου (π.χ. κρέας με ...), διαφορετικά έπεται, οπότε και θα αναγράφεται στη συσκευασία το επί τοις εκατό ποσοστό του κρέατος ή/και του προϊόντος με βάση το κρέας.

## ΜΕΡΟΣ Γ

Εκτός από τα προϊόντα με βάση το κρέας που περιλαμβάνονται στα μέρη Α και Β του άρθρου αυτού, επιτρέπεται η κυκλοφορία και άλλων προϊόντων με βάση το κρέας που δεν έχουν περιγραφεί ανωτέρω, υπό την προϋπόθεση ότι αυτά θα πληρούν τις περιγραφές του παρόντος Κεφαλαίου Χ.

Ο Πρόεδρος — Ο Γραμματέας κ.α.α.

Στυλ. Χατζηγιανναχός — Ελένη Κατσούλη

Τα Μέλη

Ευάγ. Τσιγαρίδας, Παν. Κώττης, Αντ. Δασκαλάκης, Ευάγ. Συμβώνης, Διον. Φραγκάτος

Εγκρίνουμε την παραπάνω απόφαση του Ανώτατου Χημικού Συμβουλίου καθώς και τη δημοσίευσή της στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως και ορίζουμε ότι θα αρχίσει η ισχύς της από την ημέρα που θα δημοσιευθεί.

Αθήνα, 29 Οκτωβρίου 1987

ΟΙ ΥΠΟΥΡΓΟΙ

ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΩΝ — ΓΕΩΡΓΙΑΣ

**ΔΗΜ. ΤΣΟΒΟΛΑΣ** — **ΓΙΑΝ. ΠΟΤΑΚΗΣ**

ΥΓΕΙΑΣ, ΠΡΟΝΟΙΑΣ ΚΑΙ ΚΟΙΝ. ΑΣΦ/ΣΕΩΝ — ΕΜΠΟΡΙΟΥ

**ΓΙΑΝΝΗΣ ΦΛΩΡΟΣ** — **ΠΑΝ. ΡΟΥΜΕΛΙΩΤΗΣ**

## ΚΕΦΑΛΑΙΟ XI

## ΙΧΘΥΗΡΑ ΚΑΙ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΤΟΥΣ



### Άρθρο 92

### Χαρακτηρισμός και διάκριση

1. «Ιχθυηρά» χαρακτηρίζονται γενικά τα θαλάσσια, λιμναία ή ποτάμισια ζώα που δεν είναι θερμόαιμα. Ως κρέας δε αυτών χαρακτηρίζεται κάθε εδώδιμο μέρος τους.
2. Τα ιχθυηρά διακρίνονται σε νωπά και διατηρημένα ιχθυηρά, ειδικότερα δε στις εξής κατηγορίες:
   α) Νωπά ιχθυηρά
   β) Κατεψυγμένα ιχθυηρά
   γ) Αποξηραμένα ψάρια
   δ) Αλίπαστα ψάρια
   ε) Καπνιστά ψάρια
   στ) Ιχθυηρά σε ξύδι, άλμη ή έλαιο
   ζ) Διατηρημένα αυγά ψαριών
   η) Διάφορα σκευάσματα ιχθυηρών
3. Τα διατηρημένα ιχθυηρά και τα προϊόντα τους πρέπει να πληρούν όλους τους σχετικούς όρους που αναφέρονται στο κεφάλαιο VI «Διατηρημένα Τρόφιμα».

Στα διατηρημένα ψάρια και προϊόντα αλιείας με PH ανώτερο του 4,5 επιτρέπεται η προσθήκη εξαμεθυλενοτετραμίνης (Ε 239), με τον όρο, κατά τη διάθεση στην κατανάλωση, η περιεκτικότητα αυτής να μην υπερβαίνει τα 500 mg/kg προϊόντος[1].
4. Απαγορεύεται η τεχνητή χρώση και αρωματισμός με οποιονδήποτε τρόπο και μέθοδο όπως και η προσθήκη συντηρητικών ουσιών στα νωπά και διατηρημένα ισχθυηρά και προϊόντα τους, εκτός από τις περιπτώσεις που αναφέρονται ρητά στο κεφάλαιο αυτό.
5. Τα διατηρημένα ιχθυηρά και προϊόντα τους πρέπει να έχουν υποστεί τέτοια επεξεργασία, ώστε να μην περιέχουν παθογόνους μικροοργανισμούς ή τοξίνες αυτών.

### Άρθρο 93

### Νωπά και κατεψυγμένα Ιχθυηρά

1. «Νωπά Ιχθυηρά», χαρακτηρίζονται τα ιχθυηρά που διατίθενται αμέσως μετά την αλιεία ή συσκευάζονται μέσα σε τριμμένο πάγο και έτσι φέρονται στην κατανάλωση.
2. «Κατεψυγμένα ιχθυηρά», χαρακτηρίζονται αυτά τα οποία έχουν καταστεί διατηρήσιμα με κατάψυξη.
   Επιτρέπεται αποκλειστικά κάι μόνο στα κατεψυγμένα μαλακόστρακα (γαρίδες, ασταχοί, χαραβίδες κ.λ.π.) η προσθήκη συντηρητικών από το Παράρτημα IV του Π. Δ/γματος 535/83 των Ε 220, Ε 221, Ε 222, Ε 223, Ε 224, Ε 226, Ε 227 με την προϋπόθεση το ποσοστό του προσδιοριζομένου ολικού θειώδους οξέος να μην υπερβαίνει το 0,1 γραμμάριο ανά χιλιόγραμμο του εδώδιμου μέρους των ιχθυηρών[1].
3. Για τα νωπά και κατεψυγμένα ιχθυηρά όπως και για τα αλιευτικά πλοία, εφαρμόζονται οι διατάξεις που ισχύουν κάθε φορά, των αρμοδίων Υπηρεσιών.

### Άρθρο 94

### Αποξηραμένα ψάρια

1. «Αποξηραμένα ψάρια», χαρακτηρίζονται τα ιχθυηρά που έχουν καταστεί διατηρήσιμα με ξήρανση ή με έκθεση στον αέρα ή με θέρμανση.
2. Η ξήρανση πρέπει να γίνεται με όρους απόλυτα υγιεινούς.
3. Επιτρέπεται η χρήση σαν συντηρητικού, του μαγειρικού αλατιού.

### Άρθρο 95

### Αλίπαστα ψάρια

1. «Αλίπαστα ψάρια», χαρακτηρίζονται τα ιχθυηρά που έχουν καταστεί διατηρήσιμα είτε με αυτούσιο μαγειρικό αλάτι είτε με υδατικό διάλυμα αυτού (άλμη).
2. Το ποσοστό του μαγειρικού αλατιού, που παραμένει στο δοχείο μετά την εκτίναξη των αλιπάστων, δεν πρέπει να υπερβαίνει προχειμένου για μικρά ψάρια (σαρδέλλες κ.λ.π.) το 25% υπολογιζόμενο επί του καθαρού βάρους του περιεχομένου του δοχείου, για μεγάλα δε ψάρια (σκόμβρους κ.λπ.), το 30%.
   Τα παραπάνω ποσοστά, σε περίπτωση συσκευασίας των αλιπάστων σε ξύλινα βαρέλια, μπορούν να είναι αυξημένα κατά 5 μονάδες, δηλαδή αντίστοιχα 30% και 35%.
3. Σε περίπτωση που χρησιμοποιείται υδατικό διάλυμα μαγειρικού αλατιού (άλμης), αυτό πρέπει να καλύπτει απαραίτητα το διατηρήσιμο προϊόν.
4. Απαγορεύεται η χρησιμοποίηση για τον ίδιο σκοπό του μαγειρικού αλατιού που έχει χρησιμοποιηθεί μια φορά για αλάτιση των αλιπάστων ψαριών, ή αυτούσιο ή σε υδατικό διάλυμα (άλμη).
5. Στην κατηγορία αυτή ανήκει ο αλίπαστος βακαλάος (υγράλατος ή ξηράλατος):
   α) «Βακαλάος» (ονίσκος – γάδος κ.λ.π.), χαρακτηρίζονται τα, χωρίς κεφάλι και εντόσθια, πεπλατυσμένα σαν φύλλα, σώματα ψαριών ή τμήματα αυτών της οικογένειας του γάδου, που έχουν καταστεί διατηρήσιμα με ξήρανση και αλάτιση με μαγειρικό αλάτι.

(1) Αποφ. ΑΧΣ 2133/85, ΦΕΚ 403/86 ΤΒ «Έγκριση τροποποίησης των άρθρων 41, 42, ...98 και συμπλήρωση της παρ. 3 του άρθρου 92 του Κώδικα Τροφίμων».

(1) Αποφ. ΑΧΣ 2133/85, ΦΕΚ 403/86 ΤΒ «Έγκριση τροποποίησης των άρθρων 41,....93, 96, 98 και συμπλήρ.......».

β) Κάθε τύπος αλίπαστου βακαλάου που φέρεται στην κατανάλωση, δεν πρέπει να έχει υγρασία πάνω από 49% και χλωριούχα εκφρασμένα σε χλωριούχο νάτριο πάνω από 18%. Ειδικά για τον υγράλατο βακαλάο επιτρέπεται ανώτατο όριο υγρασίας 54%.

γ) Απαγορεύεται στο βακαλάο η προσθήκη κάθε αντισηπτικής ύλης, κάθε ανοργάνου ή οργανικής ουσίας που αποσκοπεί στην επιβάρυνση αυτού, όπως και η τεχνητή λεύκανση αυτού (π.χ. θειώδες οξύ).

δ) Ο βακαλάος που φέρεται στην κατανάλωση, πρέπει να είναι λευκωπός, χωρίς οποιαδήποτε αλλοίωση και χωρίς ερυθρά στίγματα, τα οποία συνήθως εμφανίζονται κοντά στο μεγάλο μεσαίο κόκκαλο.

ε) Απαγορεύεται η διάθεση στην κατανάλωση, ως βακαλάου, του γνωστού με την ονομασία ANON ψαριού.

## Άρθρο 96

### Καπνιστά ψάρια

1. «Καπνιστά ψάρια», χαρακτηρίζονται γενικά τα ιχθυηρά που έχουν καταστεί διατηρήσιμα με υποκαπνισμό.
2. Επιτρέπεται η χρησιμοποίηση, σαν συντηρητικού, του μαγειρικού αλατιού.
3. Καπνιστά ψάρια με εμφανή αιθάλη στην επιφάνειά τους ή τμήματα που έχουν απανθρακωθεί, πρέπει να αποκλείονται από την κατανάλωση.
4. Ο υποκαπνισμός των ψαριών πρέπει να γίνεται με την καύση καθαρών ξύλων. Απαγορεύεται να χρησιμοποιούνται βαμμένα ή παλιά ξύλα, όπως και ξύλα που προέρχονται από κωνοφόρα (πεύκο, έλατο κ.λπ.) και γενικά ξύλα που δίνουν δυσάρεστη οσμή κατά την καύση.
5. Ο σολομός και τα είδη της οικογένειας των σομολοειδών ή και άλλων παρόμοιων οικογενειών ψαριών, που προσφέρονται ή καταναλώνονται σαν φιλέτα, μπορούν να έχουν υποστεί ελαφρό μόνο υποκαπνισμό και ελαφρά αλάτιση.
Τα παραπάνω μπορούν να περιέχουν συντηρητικά από το Παράρτημα IV του Π. Δ/γματος 535/83 τα Ε 200, Ε201, Ε202, Ε203, Ε210, Ε211, Ε212, Ε213 σε ποσοστό όχι πάνω από 0,5‰.
Επίσης μπορεί να είναι ελαφρά χρωματισμένα με τις ερυθρές και κίτρινες χρωστικές που επιτρέπονται από το Παράρτημα 1 του Π. Δ/τος 535/83(2).
Πάνω στη συσκευασία των παραπάνω προϊόντων, πρέπει να αναγράφεται η «Ελληνική ονομασία» του είδους του ψαριού όπως αυτή αναφέρεται στο άρθρο 2 του 786/1978 Π.Δ/τος «Περί της κτηνιατρικής επιθεώρησης νωπών, κατεψυγμένων και λοιπών συντηρημένων εδωδίμων αλιευμάτων».
Απαγορεύεται η χρήση παραπλανητικών ονομασιών όπως π.χ. «σολομός θαλάσσης», υποκατάστατο σολομού κ.λπ., για είδη ψαριών που δεν ανήκουν στην οικογένεια των σολομοειδών(1).

## Άρθρο 97

### Ιχθυηρά σε άλμη, ξύδι ή έλαιο

1. Ιχθυηρά σε άλμη, ξύδι ή έλαιο, χαρακτηρίζονται τα ιχθυηρά που διατηρούνται σ' αυτά, αφού προηγουμένως έχουν υποστεί την επιτρεπόμενη κατεργασία.
2. Το ξύδι, μαγειρικό αλάτι και έλαιο που χρησιμοποιούνται για τη διατήρηση, πρέπει να πληρούν όλους τους όρους γι' αυτά, του παρόντα Κώδικα. Σε περίπτωση που θα χρησιμοποιηθεί ελαιόλαδο, αυτό πρέπει να έχει οξύτητα όχι πάνω από 1%, εκφρασμένη σε ελαϊκό οξύ.
3. Η περιεκτικότητα της άλμης σε χλωριούχα, εκφρασμένη σε χλωριούχο νάτριο, δεν πρέπει να είναι πάνω από 5%.
4. Επιτρέπεται η χρησιμοποίηση τομάτας, αρτυμάτων γενικά και μικρών ποσοτήτων ζάχαρης και λαχανικών, εφόσον δηλώνεται στη συσκευασία η προσθήκη αυτή.
5. Επιτρέπεται η χρησιμοποίηση σαν συντηρητικού του νιτρικού νατρίου ή καλίου σε ποσοστό όχι πάνω από 0,5 τοις χιλίοις του βάρους του κρέατος του ιχθυηρού (εκφρασμένο σε νιτρικό νάτριο). Αυτό πρέπει να δηλώνεται στη συσκευασία(1).
6. Δεν επιτρέπεται το βάρος του ιχθυηρού στραγγισμένου να είναι κατώτερο του 60% του όλου περιεχομένου.
Δεν επιτρέπεται το βάρος του τυχόν ενεχομένου ελαίου, το οποίο θα είναι αυτούσιο, να είναι κατώτερο του 10% του όλου περιεχομένου.
7. Επί της συσκευασίας θα δηλώνεται, εκτός των άλλων στοιχείων, το καθαρό βάρος του περιεχομένου, το είδος του ιχθυηρού, όπως και το συντηρητικό μέσο π.χ. «Γαρίδες σε άλμη», «Κταπόδι σε ξύδι», «Σαρδέλλες σε ελαιόλαδο», «Σαρδέλλες σε σπορέλαιο» κ.λ.π.
8. Τα δοχεία συσκευασίας πρέπει να πληρούν τους όρους του Κεφαλαίου ΙΙ «Υλικά Συσκευασίας» του παρόντα Κώδικα.

## Άρθρο 98

### Διατηρημένα αυγά ψαριών

1. «Διατηρημένα αυγά ψαριών», χαρακτηρίζονται ολόκληρες ωοθήκες ή απαλλαγμένα από ίνες και μεμβράνες αυγά διαφόρων ψαριών, που έχουν καταστεί διατηρήσιμα με μία ή περισσότερες από τις μεθόδους που έχουν αναφερεθεί πιο πάνω.
2. Τα αυγά ψαριών που διατίθενται στην κατανάλωση πρέπει να διατηρούνται ανέπαφα, τα δε μεγέθη αυτών να μην παρουσιάζουν αισθητές διαφορές. Τα διατηρημένα αυγά ψαριών που είναι συγκολλημένα ή πιεσμένα ή εμφανίζουν λιπαρή υφή, καθιστούν το προϊόν κατώτερης ποιότητας.
3. Οι οργονοληπτικές ιδιότητες των διατηρημένων αυγών ψαριών, πρέπει να είναι ευάρεστες και ανεπίληπτες.
4. Πρέπει να αποκλείονται από την κατανάλωση διατηρημένα αυγά ψαριών που εμφανίζουν οποιαδήποτε αλλοίωση των οργανοληπτικών χαρακτήρων (δυσοσμία, όξινη γεύση κλπ.) ή όχι τη συνηθισμένη μακροσκοπική υφή αυτών, (όπως σαπωνώδη εμφάνιση κλπ.).
5. Δεν επιτρέπεται τα ποσά των χλωριούχων, εκφρασμένα σε χλωριούχο νάτριο, να είναι πάνω από 12%, με εξαίρεση τον ταραμά και το μπρίκ.
6. Δεν πρέπει να υπερβαίνουν το 50%, η υγρασία και οι πτητικές ουσίες, με εξαίρεση τον ταραμά για τον οποίο έχει ορισθεί μέγιστο όριο υγρασίας 58%, καθώς και τα υποκατάστατα χαβιαριού, για τα οποία καθορίζεται μέγιστο όριο υγρασίας 76%.
Το ποσοστό υγρασίας πρέπει να αναγράφεται στη συσκευασία(4).
7. Απαγορεύεται η παρουσία στα διατηρημένα τρόφιμα, εκτός από το μαγειρικό αλάτι, κάθε άλλης ουσίας η οποία δεν αναφέρεται ρητά στο άρθρο αυτό.
8. Επιτρέπεται ο ελαφρός τεχνητός χρωματισμός των διατηρημένων αυγών ψαριών, με αβλαβείς φυσικές και συνθετικές χρωστικές από τις επιτρεπόμενες στον παρόντα Κώδικα Τροφίμων(3).
9. Κατά την εισαγωγή χρωματισμένων διατηρημένων αυγών ψαριών, το προϊόν πρέπει να συνοδεύεται από Πιστοποιητικό Δημόσιας Αρχής του τόπου προέλευσής του, στο οποίο θα αναφέρεται όχι μόνο το είδος των χρωστικών που χρησιμοποιήθηκαν αλλά και το ποσοστό προσθήκης αυτών.
10. Τα διατηρημένα αυγά ψαριών όταν διατίθενται στην κατανάλωση πρέπει να αναγράφουν υποχρεωτικά στη συσκευασία τους τη χώρα προέλευσής τους.
11. Τα διατηρημένα αυγά ψαριών φέρονται στην κατανάλωση με τις εξής ονομασίες:
α) Μαύρο χαβιάρι
β) Υποκατάστατο χαβιαριού
γ) Ταραμάς
δ) Μπριχ
ε) Αυγοτάραχο – γλώσσες(4).
12. «Μαύρο χαβιάρι Ρωσίας» ή απλά «Μαύρο χαβιάρι», χαρακτηρίζονται αποκλειστικά και μόνο τα διατηρημένα αυγά χαριών της οικογένειας των οξυρύγχων και ιδιαίτερα του ACIPENSER HUSO

(1) Απόφαση ΑΧΣ 1267/80, ΦΕΚ 829/80 ΤΒ' «Συμπλήρωση του άρθρου 96 του Κώδικα Τροφίμων με προσθήκη παρ. 5».
(2) Απόφαση ΑΧΣ 2133/85, ΦΕΚ 403/86 ΤΒ' «Έγκριση τροποποίησης των άρθρων 41,... 96, 98 και συμπλ....».

(1) Απόφ. ΑΧΣ 3507/79, ΦΕΚ 21/83 ΤΒ' «Έγκριση τροποποίησης των άρθρων 30,....97 και 99 του Κώδικα Τροφίμων».

(3) Απόφ. ΑΧΣ 3800/81, ΦΕΚ 236/82 Τ.Β.' «Αντικατάσταση της παρ. 8 του άρθρου 98 του Κώδικα Τροφίμων».
(4) Απόφ. ΑΧΣ 1740/84, ΦΕΚ 582/84 Τ.Β.' «Αντικατάσταση και συμπλήρωση του άρθρου 98 του Κώδικα Τροφίμων».

«Ρωσσικά BELLUGA». Το χρώμα του πρέπει να είναι το φυσικό μαύρο, γυαλιστερό, χωρίς άλλη απόχρωση.
Το μαύρο χαβιάρι πρέπει να φέρεται στην κατανάλωση σε κοκκώδη μορφή, τα δε αυγά να είναι σαφώς διαχωρισμένα μεταξύ τους.

13. «Υποκατάστατα χαβιαριού», χαρακτηρίζονται τα διατηρημένα αυγά διαφόρων ψαριών, εκτός από οξύρυγχο, που έχουν διάφορες αποχρώσεις μεταξύ των οποίων και η μαύρη. Η ονομασία «υποκατάστατο χαβιαριού» πρέπει να γράφεται καθαρά και ευδιάκριτα πάνω στη συσκευασία των προϊόντων αυτών. Δεν επιτρέπεται να έρχονται στην κατανάλωση με ονομασία ή να διαφημίζονται με τρόπο που να δημιουργεί την εντύπωση ότι πρόκειται για πραγματικό χαβιάρι(4).
14. «Ταραμάς», χαρακτηρίζονται τα διατηρημένα αυγά ψαριών κατώτερης ποιότητας (όπως ο άνθιος, ο κυπρίνος κ.α.), που έχουν χρώμα κόκκινο.
Η περιεκτικότητα αυτών σε χλωριούχα, εκφρασμένα σε χλωριούχο νάτριο, μπορεί να ανέρχεται μέχρι 15%.
Επιτρέπεται η παρουσία στον ταραμά καλαμοσακχάρου σε ποσοστό μέχρι 4%, η δε υγρασία και πτητικές ουσίες αυτού σε 105°C να μην υπερβαίνουν το 58% κατ' ανώτατο όριο.(1)
15. «Μπρικ», χαρακτηρίζονται τα διατηρημένα αυγά του σολομού που έχουν κόκκινο χρώμα. Το μέγεθος αυτών είναι κατά πολύ μεγαλύτερο των άλλων ειδών χαβιαριού.
Η οξύτητά του εκφρασμένη σε ελαϊκό οξύ, δεν επιτρέπεται να είναι μεγαλύτερη του 1%, η δε περιεκτικότητα σε χλωριούχα, εκφρασμένα σε χλωριούχο νάτριο, όχι μεγαλύτερη του 5%.
16. «Ωοτάραχο» ή «Αυγοτάραχο», χαρακτηρίζεται το προϊόν που παρασκευάζεται με τη χρησιμοποίηση αυτουσίων των ωοθηκών των ψαριών κεφάλου και λαυρακιού, οι οποίες περιβάλλονται με λεπτό στρώμα κεριού.
Το αυγοτάραχο που προέρχεται από το λαυράκι πρέπει να διατίθεται στην κατανάλωση με την ονομασία «Αυγοτάραχο–Ρεφούδι».
Άλλο είδος αυγοτάραχου είναι και οι «Γλώσσες» οι οποίες είναι πλήρεις ωοθήκες κεφάλου, που παρασκευάζονται κυρίως στην αλλοδαπή και οι οποίες όταν φέρονται στην κατανάλωση, πρέπει να δηλώνονται και με τον τόπο από τον οποίο προέρχονται όπως π.χ. «Γλώσσες Ρωσίας».
17. Επιτρέπεται η παρασκευή και διάθεση στην κατανάλωση «ΤΑΡΑΜΟΠΟΛΤΟΥ» ο οποίος παρασκευάζεται με πρώτη ύλη τον ταραμά, με προσθήκη σογιάλευρου ή άλλου πρωτεϊνούχου αλεύρου σε ποσοστό μέχρι 8% όπως και άλευρο από σπέρματα χαρουπιού ή άλλου κομμιούχου αλεύρου ή καζεϊνικού νατρίου, σε ποσοστό μέχρι 2%, όταν η ποιότητα της πρώτης ύλης, δηλαδή τον ταραμά, κάνει αδύνατη την κατεργασία του και διάθεσή του σαν «ΤΑΡΑΜΑ».
Στον «ΤΑΡΑΜΟΠΟΛΤΟ» τα ποσοστά υγρασίας, χλωριούχου νατρίου και ζάχαρης πρέπει να είναι μέσα στα όρια που καθορίζονται για τον ταραμά.
Επιτρέπεται ο τεχνητός χρωματισμός του ταραμοπολτού, όπως ορίζεται στην παράγραφο 8 του άρθρου αυτού.
Στα δοχεία συσκευασίας, στις καρτέλλες (όταν πωλούνται χύμα) και στα τιμολόγια, που αναφέρονται στον ταραμοπολτό, ο χαρακτηρισμός του είδους πρέπει να αναγράφεται συνεχής και με ομοιόμορφα (ομοιόχρωμα, ισομεγέθη) στοιχεία. Απαγορεύεται η κατάτμηση της λέξης και της οποιασδήποτε αναφοράς ή προσέγγισης στον χαρακτηρισμό «ΤΑΡΑΜΑ»(2).
18. Επιτρέπεται η παρασκευή και διάθεση στην κατανάλωση, με εμπορικές ονομασίες, σκευασμάτων διατηρημένων αυγών ψαριών, τα οποία πιθανόν περιέχουν και συκώτι των ψαριών από τα οποία προέρχονται τα αυγά, με προσθήκη σε αυτά, αλεύρου σόγιας ή άλλων αλεύρων, φυτικών κόμμεων, ζελατίνης, φυτικών ελαίων ή λιπών, βουτύρου γάλακτος, αρωμάτων και λοιπών κατάλληλων βρώσιμων υλών. Η ποιοτική σύνθεση των σκευασμάτων, πρέπει να αναγράφεται στη συσκευασία τους.
Απαγορεύεται να φέρεται η λέξη ή ρίζα της λέξης «ΧΑΒΙΑΡΙ» στη συσκευασία των σκευασμάτων και στην Ελληνική απόδοση της επισήμανσης.
Επιτρέπεται ο τεχνητός χρωματισμός των σκευασμάτων της παραγράφου αυτής, όπως ορίζεται στην παράγραφο 8 του άρθρου αυτού. Επιτρέπεται η χρησιμοποίηση ενός συντηρητικού από τα: E200, E201, E202, E203, E210, E211, E212, E213 του Παραρτήματος IV του Π.Δ/γματος 535/83 σε ποσοστό 0,1‰ κατ' ανώτατο όριο ή η χρησιμοποίηση εξαμεθυλενοτετραμίνης σε ποσοστό όχι μεγαλύτερο του 500 mg/kg ή συνδυασμός των δύο, εντός των παραπάνω καθοριζομένων ποσοστών. Η χρησιμοποίηση της εξαμεθυλενοτετραμίνης υπόκειται στους περιορισμούς: α) το PH του ετοίμου προϊόντος θα είναι μεγαλύτερο του 4,5, β) δεν θα πρόκειται περί καπνιστών προϊόντων(2),(5).
19. Στα διατηρημένα αυγά ψαριών, με εξαίρεση τα καπνιστά, επιτρέπεται η χρήση του συντηρητικού εξαμεθυλενοτετραμίνης (E239), με τον όρο κατά τη διάθεση στην κατανάλωση, η περιεκτικότητα αυτής να μην υπερβαίνει το 1‰ στο τελικό προϊόν(4).

(1) Αποφ. ΑΧΣ 885/72, ΦΕΚ 397/72 Τ.Β.' «Τροποποίηση και συμπλήρωση της 3000/70 Απόφ. ΑΧΣ....».
(2) Απόφ. ΑΧΣ 1061/79, ΦΕΚ 32/80 Τ.Β.' «Συμπλήρωση του άρθρου 98 του Κώδικα Τροφίμων με προσθήκη παρ. 17 και 18».
(4) Απόφ. ΑΧΣ 1740/84, ΦΕΚ 582/84 Τ.Β.' «Αντικατάσταση και συμπλήρωση του άρθρου 98 του Κώδικα Τροφίμων».

(2) Απόφ. ΑΧΣ 1061/79, ΦΕΚ 32/80 Τ.Β.' «Συμπλήρωση του άρθρου 98 του Κώδικα Τροφίμων με προσθήκη παρ. 17 και 18».
(4) Απόφ. ΑΧΣ 1740/84, ΦΕΚ 582/84 Τ.Β.' «Αντικατάσταση και συμπλήρωση του άρθρου 98 του Κώδικα Τροφίμων».
(5) Απόφ. ΑΧΣ 2133/85, ΦΕΚ 403/86 Τ.Β.' «Έγκριση τροποποίηση των άρθρων 41, ...., 98 και συμπλ. ....».

## Άρθρο 99

### Διάφορα Σκευάσματα Ιχθυηρών

1. Με την ονομασία «διάφορα σκευάσματα ιχθυηρών» χαρακτηρίζονται οι παρακάτω κατηγορίες:
   α) Εκχυλίσματα ιχθυηρών.
   β) Οποί ιχθυηρών.
   γ) Σούπα και ζωμοί ιχθυηρών.
   δ) Ζωμοί ιχθυηρών.
   ε) Πολτοί ιχθυηρών.
   στ) Ιχθυηρά αυτούσια ή με φυτικά προϊόντα σε κουτιά (κονσέρβες).
2. Το κρέας που χρησιμοποιείται για την παρασκευή των «διαφόρων σκευασμάτων ιχθυηρών» περιλαμβάνει κάθε εδώδιμο μέρος του σώματος των ζώων όπως και ουσίες οι οποίες προέρχονται από τα κόκκαλα. Πρέπει να είναι πλήρες και απαγορεύεται τελείως ή χρήση κρέατος, από το οποίο με οποιονδήποτε τρόπο έχουν αφαιρεθεί συστατικά.
Από αυτή τη διάταξη εξαιρούνται τα «εκχυλίσματα» και οι «οποί» ιχθυηρών.
3. Στη συσκευασία πρέπει να δηλώνεται σαφώς το είδος του ιχθυηρού, από το οποίο προέρχεται το σκεύασμα.
4. Επιτρέπεται η προσθήκη στα διάφορα σκευάσματα ιχθυηρών, οποιουδήποτε τροφίμου, το οποίο πληροί τους αντίστοιχους γι' αυτό όρους του παρόντος Κώδικα, τόσο ως προς τη σύσταση, όσο και ως προς τη χρήση του και με την προϋπόθεση ότι θα δηλώνεται στη συσκευασία το είδος της προσθήκης. Ειδικότερα η χρήση λιπαρής ύλης, η οποία πρέπει να είναι αυτούσια θα δηλώνεται σαφώς, όπως π.χ. «Ελαιόλαδο», «Αραβοσιτέλαιο», «Βούτυρο».
5. Σαν συντηρητικό επιτρέπεται να χρησιμοποιηθεί το νιτρικό νάτριο ή κάλιο σε ποσοστό όχι μεγαλύτερο του 0,5 τοις χιλίοις του βάρους του κρέατος του ιχθυηρού (εκφρασμένο σαν νιτρικό νάτριο). Αυτό πρέπει να δηλώνεται στη συσκευασία(1).
6. Επιτρέπεται η χρησιμοποίηση βιταμίνης C ή σκευασμάτων αυτής που έχουν έγκριθεί από τον Ε.Ο.Φ. σε ποσοστό όχι μεγαλύτερο του 0,4%, αυτό δε θα δηλώνεται στη συσκευασία.
7. Σε περίπτωση χρήσης αμύλου το ποσοστό αυτού δεν πρέπει να υπερβαίνει το 5%, στο σκεύασμα όπως είναι, πρέπει δε να δηλώνεται στη συσκευασία.
8. Απαγορεύεται η τεχνητή χρώση και ο αρωματισμός με οποιαδήποτε μέθοδο και ουσία.
9. Απαγορεύεται η χρησιμοποίηση κάθε ανοργάνου ή οργανικής ουσίας που δεν κατονομάζεται ρητά στο παρόν άρθρο.
10. Τα διάφορα σκευάσματα ιχθυηρών πρέπει να παρασκευάζονται από άμεμπτες πρώτες ύλες, να μην εμφανίζουν οποιαδήποτε αλλοίωση και οι οργανοληπτικοί χαρακτήρες αυτών να είναι ανεπίληπτοι χωρίς να παρέχουν ενδείξεις ότι χρησιμοποιήθηκαν μειονεκτικές πρώτες ύλες ή ατελής επεξεργασία.
11. «Εκχυλίσματα ιχθυηρών», χαρακτηρίζονται τα σκευάσματα που παρασκευάζονται με συμπύκνωση του υδατικού εκχυλίσματος του

(1) Απόφ. ΑΧΣ 3507/79, ΦΕΚ 21/83 Τ.Β.' «Έγκριση τροποποίησης των άρθρων 30, 90, ......., 97, 99 του Κώδικα Τροφίμων».

κρέατος των ψαριών εν θερμώ. Αυτά πρέπει να είναι ευδιάλυτα σε θερμό νερό, χωρίς να εμφανίζουν στερεά συστατικά τα οποία προέρχονται από τη σάρκα ή άλλο τμήμα του ψαριού.

12. «Οποί ιχθυηρών», χαρακτηρίζονται τα σκευάσματα που παρασκευάζονται με συμπύκνωση σε χαμηλή θερμοκρασία των συστατικών των νωπών ιχθυηρών τα οποία λαμβάνονται με πίεση.

13. «Σούπες και Ζωμοί Ιχθυηρών», χαρακτηρίζονται τα σκευάσματα που παρασκευάζονται με συμπύκνωση εκχυλισμάτων ιχθυηρών και τα οποία διατίθενται στην κατανάλωση με μορφή σκόνης ή κύβων.
Σε περίπτωση χρησιμοποίησης και άλλων τροφίμων εκτός από το κρέας ψαριών, το είδος αυτών όπως και το ποσοστό πρέπει να δηλώνεται σαφώς και ευκρινώς στη συσκευασία.

14. «Ζωμοί ιχθυηρών με Αρτύματα» (εμβάμματα ή σάλτσες), χαρακτηρίζονται τα υγρά ή ημιπολτώδη προϊόντα που παρασκευάζονται από διάφορα σκευάσματα ιχθυηρών με την προσθήκη αρτυματικών υλών, ζάχαρης, αρτυμάτων γενικά όπως και εκχυλισμάτων ή οπών βρωσίμων φυτικών προϊόντων, τα οποία χρησιμοποιούνται σαν καρυκεύματα για την παρασκευή φαγητών.
Όλα τα συστατικά που χρησιμοποιήθηκαν για την παρασκευή των ζωμών αρτυμάτων, πρέπει να δηλώνονται σαφώς και ευκρινώς στη συσκευασία.

15. «Πολτοί ιχθυηρών», χαρακτηρίζονται τα παρασκευάσματα από κρέας ιχθυηρών, με την προσθήκη βουτύρου, τυριού ή και άλλων τροφίμων από τα επιτρεπόμενα για την παρασκευή διαφόρων σκευασμάτων ιχθυηρών. Αυτά μπορούν να διατίθενται στην κατανάλωση είτε σε πολτώδη μορφή είτε σε συμπιεσμένη μορφή.

16. «Κρέατα ιχθυηρών με ή χωρίς άλλα τρόφιμα, σε κουτιά (κονσέρβες)», χαρακτηρίζονται τα σκευάσματα από κρέας ψαριών με ή χωρίς λιπαρές ύλες και βρώσιμα προϊόντα φυτικής προέλευσης, που διατίθενται στην κατανάλωση σε κουτιά κλεισμένα ερμητικά και τα οποία χρησιμοποιούνται σαν έτοιμα τελικά προϊόντα διατροφής.
Εφόσον πρόκειται περί «ιχθυηρών σε ξύδι, άλμη ή έλαιο», πρέπει να πληρουνται οι όροι του άρθρου 97 του Κεφαλαίου αυτού.

## ΚΕΦΑΛΑΙΟ XII

## ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΑ - ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΕΞ ΑΥΤΩΝ



### Άρθρο 100

### Δημητριακοί καρποί (Γενικά)

1. «Δημητριακοί καρποί» ή «Δημητριακά» νοούνται οι αποξηραθέντες ώριμοι καρποί ωρισμένων φυτών της οικογένειας των αγροστοειδών οι πρακτικά απαλλαγμένοι από κάθε πρόσμιξη ανόργανης ή οργανικής ύλης.
2. «Δημητριακοί καρποί» νοούνται και επιτρέπονται οι παρακάτω:
   α) Σίτος
   β) Αραβόσιτος
   γ) Σίκαλη
   δ) Βρώμη
   ε) Κριθάρι
   στ) Ρύζι
3. Οι διατιθέμενοι στην κατανάλωση δημητριακοί καρποί πρέπει να είναι υγιείς και πρακτικά απηλλαγμένοι σπερμάτων και παρασιτικών φυτών, γενικά δε να μη περιέχουν οποιαδήποτε ύλη, που να επιδρά δυσμενώς στη δημόσια υγεία.
4. Οι κόκκοι των δημητριακών πρέπει να είναι ακέραιοι και να μην φέρουν εμφανώς προσβολές από ακάρεα ή έντομα. Η παρουσία σπασμένων κόκκων κάτω του μισού ή κόκκων που έχουν προσβληθεί ελαφρά από ακάρεα ή έντομα, πρέπει να είναι σε ποσοστό κάτω του 5% για τα δημητριακά και το ρύζι.
   Μεγαλύτερο ποσοστό δεν κάνει το προϊόν ακατάλληλο αλλά χαρακτηρίζει αυτό σαν κατώτερης ποιότητας.
5. Απαγορεύεται η επιβάρυνση των δημητριακών με ραντισμό ή επάλειψη με οποιανδήποτε ανόργανη ή οργανική ουσία.
6. Απαγορεύεται το γυάλισμα των κόκκων με οποιαδήποτε ουσία ή μηχανικό μέσο με σκοπό την κάλυψη τυχόν μειονεκτικότητας ή παλαιότητας του προϊόντος.
7. Το ποσοστό των γαιωδών προσμίξεων και γενικά αδρανών υλών π.χ. άχυρα, φύλλα, ξυλάρια κ.λπ. στα δημητριακά, δεν επιτρέπεται να είναι ανώτερο του 0,5%.
8. Η υγρασία και οι πτητικές ουσίες, στους 105°C, των δημητριακών που προσφέρονται στην κατανάλωση, εκτός του ρυζιού, δεν πρέπει να είναι πάνω από 13,5%, με ανοχή 0,5 μονάδες για την περίοδο από 16η Σεπτεμβρίου μέχρι και της 15ης Ιουνίου του επόμενου έτους, διαφορετικά πρέπει στη συσκευασία να δηλώνεται σαν «αυξημένης υγρασίας».
9. Απαγορεύεται η διάθεση στην κατανάλωση δημητριακών που έχουν ραντιστεί με φυτοφάρμακα ή πρόσφατα απεντομωθεί, πριν από την παρέλευση του χρονικού διαστήματος που καθορίζουν οι αρμόδιες αρχές του Υπουργείου Γεωργίας.

### Άρθρο 101

### Ρύζι

1. «Ρύζι» είναι το προϊόν που λαμβάνεται από την επεξεργασία των ωρίμων καρπών του φυτού «Όρυζα» (ΟΡΥΖΑ SATIVA) και διατίθεται στο εμπόριο με τις παρακάτω μορφές:
   α. Ως αναποφλοίωτο (PADDY)
   β. Ως αποφλοιωμένο (CARED)
   γ. Ως κατεργασμένο (RIZ USINE) που διακρίνεται σε κατεργασμένο ως έχει και κατεργασμένο, κατόπιν υγροθερμικής κατεργασίας (PARBOLING) πριν από την αποφλοίωση και την παραπέρα επεξεργασία του.
2. Πριν να διατεθεί στην κατανάλωση το ρύζι πρέπει να αποφλοιώνεται πλήρως με κατάλληλα μηχανικά μέσα.
3. Η στίλβωση του ρυζιού πρέπει να γίνεται μηχανικά ή με αβλαβείς ανόργανες ή οργανικές ουσίες, κατά τρόπον ώστε μετά την επεξεργασία, το ρύζι να είναι απαλλαγμένο από κάθε υπόλειμμα του στιλβωτικού μέσου.
4. Το ρύζι πρέπει να είναι πλήρως επεξεργασμένο (λευκασμένο) και επιμελημένης στίλβωσης για τον αντιστοιχούντα σε κάθε ποικιλία εμπορικό τύπο π.χ. «Γλασσέ» για τις στρογυλλόσπερμες ή μικρόκαρπες και «καρολίνα» για μακρόκαρπες ή μεσόκαρπες και πρέπει να πληροί τους παρακάτω όρους:
   α. Να μην παρουσιάζει οποιανδήποτε οσμή και αλλοίωση και να είναι απόλυτα υγιές και απαλλαγμένο προσβολής εντόμων, ακάρεων κ.λπ.
   β. Να είναι απόλυτα καθαρό και απαλλαγμένο από κάθε ξένη ύλη. Σαν ξένη ύλη θεωρείται κάθε ξένο σώμα, πού περιέχεται στο ρύζι π.χ. χώμα, χαλίκια, σκόνη, σπόροι, ζιζάνια, θραύσματα αχύρων, φλοιοί, κόκκοι τελείως λισβοί ως και κάθε αδρανής ύλη.
   γ. Να μην περιέχει θραύσματα κόκκων σε ποσοστό ανώτερο του 5%, από τα οποία τα θραύσματα μεγέθους κατωτέρου του μισού ακεραίου κόκκου μέχρι 3% κατά βάρος.
   δ. Να είναι λευκού χρώματος, φυσικού της ποικιλίας και να μην περιέχει κόκκους κίτρινους ή κιτρινωπούς ή άλλων αποχρώσεων σε αναλογία ανώτερη του 0,5% εκτός της κατεργασμένης με υγροθερμική κατεργασία (PAR-BOILING), η οποία επιτρέπεται να έχει χρώμα ελαφρά υποκίτρινο.
   ε. Να μην περιέχει κόκκους ερυθρούς ή με ερυθρές ραβδώσεις σε ποσοστό ανώτερο του 3%.
   Σαν κόκκοι με ερυθρές ραβδώσεις θεωρούνται εκείνοι που φέρουν ραβδώσεις ή στίγματα ερυθρά, που καλύπτουν συνολικά τουλάχιστον τα 15% της όλης επιφάνειας του κόκκου.
   στ. Να μην περιέχει κόκκους αώρους, πρασινωπούς ή κρητιδόμορφους σε αναλογία ανώτερη του 3% για τις στρόγγυλόσπερμες και του 2% για τις λοιπές ποικιλίες κατά βάρος.

ζ. Να μην περιέχει υγρασία σε ποσοστό ανώτερο του 15% και με ανοχή 16%(1).

5. Κάθε ποικιλία ρυζιού πρέπει να διατίθεται στην κατανάλωση αυτούσια. Η ανάμιξη ποικιλιών κατώτερης ποιότητας με ανώτερη με σκοπό τη διάθεσή της στην κατανάλωση, σαν ανώτερη ποιότητα, θεωρείται ως νοθεία.

6. Επιτρέπεται η διάθεση στην κατανάλωση ρυζιού που φέρεται με την ονομασία «Ρύζι δεύτερης ποιότητας» με τους παρακάτω όρους:
   α. Πρέπει να πληροί τους όρους του εδαφίου (α) της παραγράφου 4.
   β. Επιτρέπεται η παρουσία ξένων υλών σε ποσοστό όχι πάνω από 0,3%.
   γ. Επιτρέπεται η παρουσία θραυσμένων κόκκων σε ποσοστό όχι πάνω από 10% από το οποίο τα θραύσματα, μεγέθους κάτω του μισού ακέραιου κόκκου, να μην ξεπερνάει το 5%.
   δ. Επιτρέπεται η παρουσία κόκκων κιτρίνων ή κιτρινωπών σε ποσοστό όχι πάνω από 0,5%.
   ε. Επιτρέπεται η παρουσία κόκκων ερυθρών ή με ερυθρές ραβδώσεις σε ποσοστό όχι πάνω από 4%.
   στ. Επιτρέπεται η παρουσία κόκκων αώρων πρασινωπών ή κρητιδομόρφων σε ποσοστό όχι πάνω από 4%.
   ζ. Υγρασία όχι πάνω από 16%.
   η. Επιτρέπεται η παρουσία κόκκων άλλων ποικιλιών ρυζιού σε ποσοστό όχι πάνω από 3%.
   θ. Η κατηγορία αυτή ρυζιού ή πρέπει να διατίθεται κατεργασμένη και στιλβωμένη ή όχι(2).

7. Επιτρέπεται η διάθεση στην κατανάλωση ορύζης με την ονομασία «ρύζι τρίτης ποιότητας» με τους παρακάτω όρους:
   α. Να μην περιέχει θραύσματα κόκκων σε ποσοστό ανώτερο του 15%, από τα οποία θραύσματα μεγέθους κατώτερου του μισού ακεραίου κόκκου όχι πάνω του 7%.
   β. Κατά τα λοιπά πρέπει να πληροί τους όρους της Β' ποιότητας.

8. Στη συσκευασία του ρυζιού εκτός από τις προβλεπόμενες ενδείξεις από τις σχετικές Διατάξεις, πρέπει απαραίτητα να γράφεται ευκρινώς και η ποιότητα του ρυζιού(3).

9. Για όλες τις ποιότητες ρυζιού που προβλέπονται από το παρόν άρθρο, δεν θεωρούνται σαν «θραύσματα κόκκων» οι θραυσμένοι κόκκοι μεγέθους μεγαλυτέρου των 3/4 ακεραίου κόκκου(4).

## Άρθρο 102

### Δειγματοληψία των Δημητριακών

1. Η δειγματοληψία των δημητριακών πρέπει να γίνεται σύμφωνα με τους όρους του ΚΕΦΑΛΑΙΟΥ Ι «Γενικές Διατάξεις» και ειδικώτερα όπως αναφέρεται στο παρόν άρθρο.
2. Με εξαίρεση το ρύζι για το οποίο απαιτείται ποσότητα τουλάχιστον 300 γραμμαρίων, για όλα τα άλλα δημητριακά απαιτείται ποσότητα 500 γραμμαρίων για κάθε απλό δείγμα.
3. Σε περίπτωση που ζητείται και ο προσδιορισμός βάρους εκατολίτρου, πρέπει να λαμβάνεται, για κάθε απλό δείγμα, ποσότητα τουλάχιστον δύο χιλιογράμμων.
4. Σαν δοχεία δειγμάτων χρησιμοποιούνται ευρύστομες φιάλες, που κλείνουν με πώμα γυάλινο ή μεταλλικό, καλυμένο εσωτερικά με ελαστικό ή πλαστικό φύλλο.
5. Η δειγματοληψία από σάκκους γίνεται με την λήψη από το πάνω, μέσο και κάτω μέρος του σάκκου, μικρών ποσοτήτων με δειγματολήπτη (σόντας) και με ανάμιξη μέχρι ομοιογενοποίησης του μίγματος.

   Μέχρι πέντε σάκκοι δειγματίζονται όλοι, από πέντε μέχρι εκατό δειγματίζεται ένας σάκκος ανά πεντάδα, από εκατό μέχρι χίλιους σάκκους δειγματίζεται ποσοστό 5% απ' αυτούς, άνω των χιλίων η δειγματοληψία γίνεται κατ' εκτίμηση του δειγματίζοντος.
6. Όταν το προς δειγματοληψία δημητριακό βρίσκεται χύμα σε οιονδήποτε χώρο, π.χ. αποθηκευμένο σε αποθήκη ή σε κύτος πλοίου ή σε βαγόνια, η δειγματοληψία γίνεται με ειδικό δειγματολήπτη, (σόντα) από όσο το δυνατό περισσότερα σημεία και σε ίσα ποσοστά από την ανώτερη, από τη μεσαία και την κατώτερη στιβάδα.
7. Κατά την ομοιογενοποίηση του δείγματος των δημητριακών πρέπει να καταβάλλεται μεγάλη προσοχή και επιμέλεια. Διότι λόγω του διαφορετικού ειδικού βάρους των ποικίλων ενδεχομένως ξένων υλών και του, κατά το πλείστον, στρόγγυλου σχήματος των κυριωτέρων ζιζανίων, γίνεται δύσκολη η ομοιογενοποίηση του δείγματος με τα χέρια ή τα φτιάρια. Για το λόγο αυτό κρίνεται σκόπιμο στην τελική κατάρτιση του δείγματος να χρησιμοποιούνται μηχανικοί αναδευτήρες, εφ' όσον διατίθενται.
8. Η δειγματοληψία σε εκφορτούμενα δημητριακά πρέπει να γίνεται με λήψη σε ίσα χρονικά διαστήματα, ίσων ποσοτήτων από το εκφορτούμενο δημητριακό. Η αντιπροσωπευτικότητα του δείγματος είναι καλύτερη, όταν η δειγματοληψία γίνει με μηχανικό αυτόματο δειγματολήπτη, ο οποίος ρυθμιζόμενος κατάλληλα, δειγματίζει το προϊόν, λαμβάνοντας σε ίσα απόλυτα χρονικά διαστήματα ίσα ποσά κατά βάρος.
9. Σε μικρές συσκευασίες, π.χ. σε κουτιά κ.λπ. βάρους κάτω των δύο χιλιογράμμων, λαμβάνεται ένα (1) αντιπροσωπευτικό δείγμα εις διπλούν της όλης μερίδας.
10. Για τη συντήρηση των δειγμάτων μπορεί προ του πωματισμού της φιάλης δειγματοληψίας να προστίθενται 3–5 σταγόνες χλωραζόλ. Η προσθήκη αυτή πρέπει να αναγράφεται απαραιτήτως στο πρωτόκολλο δειγματοληψίας.

## Άρθρο 103

### Διάφορα προϊόντα Δημητριακών

1. Ως «διάφορα προϊόντα Δημητριακών» νοούνται προϊόντα που παρασκευάζονται με ιδιαίτερο το καθένα τρόπο, χρησιμοποιώντας κατά κύριο λόγο ακέραιους ή θραυσμένους κόκκους δημητριακών ή αλεύρων ή αμύλου αυτών, με την προσθήκη και άλλων υλών, που επιτρέπονται από τον παρόντα κώδικα. Τέτοια είναι ο τραχανάς, το πληγούρι, η μπομπότα, το κουάκερ, τα κρακεράκια ή άλλου τύπου εδέσματα που συνοδεύουν τη χρήση ποτών κ.λπ.
2. Όλες οι πρώτες ύλες που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή των «Διαφόρων Προϊόντων Δημητριακών» πρέπει να πληρούν τους όρους και τις διατάξεις που αφορούν κάθε μία απ' αυτές και που περιέχονται στον Παρόντα Κώδικα.
3. Οι μακροσκοπικοί και οργανοληπτικοί χαρακτήρες των «Διαφόρων Προϊόντων Δημητριακών» πρέπει να είναι άμεμπτοι και να μην παρέχουν ενδείξεις χρησιμοποίησης μειονεκτικών πρώτων υλών ή ατελούς επεξεργασίας παρασκευής.
4. α) Επιτρέπεται η διάθεση στην κατανάλωση των με την επωνυμία «γαριδάκια» και παρεμφερών με αυτά σκευασμάτων με διάφορες εμπορικές ονομασίες, τα οποία παρασκευάζονται από μάζα συνιστάμενη από αραβοσιτάλευρο, με ή χωρίς άλλα άλευρα δημητριακών, φυτικές λιπαρές ύλες, ως και από άλλα επιτρεπόμενα από τον παρόντα Κώδικα τρόφιμα, όπως διάφορα αποξηραμένα λαχανικά, αρτυματικές ύλες, υδρολυμένες φυτικές πρωτεΐνες, σκόνη τυρογάλακτος, τυρί σε σκόνη κ.ά.
   β) Επιτρέπεται η χρησιμοποίηση αβλαβών αρωματικών ουσιών και φυσικών χρωστικών από τις επιτρεπόμενες.
   γ) Στις ενδείξεις της προσυσκευασίας των προϊόντων αυτών, πρέπει να αναγράφονται στην κύρια εμφανή όψη αυτής, ευδιάκριτα και ευανάγνωστα, τα συστατικά αυτών κατά φθίνουσα σειρά της κατά βάρος αναλογίας κάθε συστατικού στο σύνολο και κατά περίπτωση οι φράσεις «τεχνητά αρωματισμένο» ή «Τεχνητά χρωματισμένο».
   δ) Απαγορεύεται η αναγραφή στις ενδείξεις της λέξης «τυρί» ή οποιαδήποτε αναφορά στη λέξη αυτή, εάν δεν έχει χρησιμοποιηθεί πραγματικό τυρί.
   ε) Απαγορεύεται η χρήση συντηρητικών(1).

## Άρθρο 104

### Άλευρο σίτου

1. Ως «άλευρο σίτου» ή απλώς «άλευρο» νοείται αποκλειστικά και μόνο το προϊόν της άλεσης υγιούς σίτου βιομηχανικά καθαρισμένου από κάθε ανόργανη ή οργανική ουσία.
2. Οι επεξεργασίες για την παραγωγή του αλεύρου πρέπει να πληρούν τις Διατάξεις του Κεφαλαίου Ι «Γενικές Διατάξεις» του παρόντα Κώδικα, σαν τέτοιες δε νοούνται και επιτρέπονται οι παρακάτω:
   α. Ο φυσικός και μηχανικός διαχωρισμός των ξένων προσμίξεων του σίτου.
   β. Η πλύση του σίτου με καθαρό πόσιμο νερό.
   γ. Η θερμική επεξεργασία (κοντισιονέρ)
   δ. Η λεύκανση με οζονισμό.
   ε. Η προσθήκη βελτιωτικών ποιότητας.

---

(1) Απόφαση Α.Χ.Σ. 885/72, ΦΕΚ 297/72 τ.Β'.
(2) Απόφαση Α.Χ.Σ. 255/74, ΦΕΚ 290/74 τ.Β'.
(3) Απόφαση Α.Χ.Σ. 2947/75, ΦΕΚ 82/76 τ.Β'.
(4) Απόφαση Α.Χ.Σ. 704/77, ΦΕΚ 964/77 τ.Β'.

(1) Απόφαση Α.Χ.Σ. 679/86-ΦΕΚ. 249/87 τ. Β'.

στ. Η ανάμιξη διαφόρων ποιοτήτων αλεύρου, που γίνεται αποκλειστικά και μόνο από τους κυλινδρόμυλους.

3. Με εξαίρεση την πλύση του σίτου με καθαρό πόσιμο νερό (από υδραγωγεία μεγάλων πόλεων), μπορεί κατόπιν εγκρίσεως του Α.Χ.Σ. μετά από σύμφωνη γνώμη της αρμόδιας υγιειονομικής αρχής, η οποία στηρίζεται σε μικροβιολογική εξέταση του νερού, να επιτρέπεται η πλύση του σίτου με νερό θαλασσινό ή νερό φρεάτων ή άλλης πηγής (η εξυγίανση του νερού των παραπάνω πηγών γίνεται συνήθως με κατάλληλη χλωρίωση αυτού ή με οποιαδήποτε άλλη μέθοδο).

4. Μειονεκτικά άλευρα που έχουν παραχθεί από πλημμελή εφαρμογή της τεχνικής της θερμικής επεξεργασίας (κοντισιονέρ) αποκλείονται από την κατανάλωση ως έχουν. Επιτρέπεται η ανάμειξη τέτοιων αλεύρων με άλευρα καλής ποιότητας έτσι ώστε το τελικό προϊόν να πληροί τους όρους του παρόντος Κεφαλαίου.
Η παραπάνω ανάμιξη επιτρέπεται να γίνεται μόνο στους κυλινδρόμυλους.

5. Με εξαίρεση τη λεύκανση των αλεύρων με οζονισμό, απαγορεύεται η λεύκανση αυτών με οποιαδήποτε ανόργανη ή οργανική ουσία ή η εφαρμογή οποιασδήποτε άλλης μεθόδου.

6. Πρόσθετα αλεύρων σίτου:

α) Ως πρόσθετα για τα άλευρα σίτου που προορίζονται για την παραγωγή προϊόντων αρτοποιΐας και ζαχαροπλαστικής επιτρέπεται να χρησιμοποιούνται οι ουσίες του άρθρου 34 του παρόντος Κώδικα, σύμφωνα με τους όρους που καθορίζονται στο άρθρο αυτό και στα ειδικά για τα παραπάνω προϊόντα επί μέρους άρθρα του Κώδικα Τροφίμων.

β) Απαγορεύεται απολύτως η κατοχή οποιασδήποτε άλλης ουσίας, της οποίας η χρήση αποσκοπεί στην άρση της τυχόν ελαττωματικότητας ή στη βελτίωση των φυσικοχημικών ιδιοτήτων ή τόν επηρεασμό του χρώματος των αλεύρων, χωρίς την έγκριση του Α.Χ.Σ.

γ) Ειδικά για τα άλευρα που προορίζονται για την παραγωγή του άρτου και των αρτοπαρασκευασμάτων, όπως αυτά καθορίζονται από τις σχετικές αποφάσεις του Υπουργού Εμπορίου, επιτρέπεται να χρησιμοποιούνται μόνο τα παρακάτω από τα πρόσθετα αλεύρων του άρθρου 34 του Κώδικα Τροφίμων, σύμφωνα με τους όρους που καθορίζονται στο άρθρο αυτό, απαγορευομένης απολύτως της χρησιμοποίησης οποιασδήποτε άλλης οργανικής ή ανόργανης ουσίας.

- L – ασκορβικό οξύ (Ε300)
- Λεκιθίνη (Ε322)
- Κιτρικό οξύ (Ε330) ή τρυγικό οξύ (Ε334)
- Γλουτένη εξαιρετικής ποιότητας
- Μονο- και διγλλυκερίδια λιπαρών οξέων (Ε471)
- Ορθοφωσφορικό μονοασβέστιο Ca $(H_2PO_4)2$, (Ε3411)
- α- αμυλαση[1].

7. Οι μακροσκοπικοί και οργανοληπτικοί χαρακτήρες του αλεύρου πρέπει να είναι άμεμπτοι, και χωρίς ενδείξεις χρησιμοποίησης μειονεκτικών πρώτων υλών ή ατελούς επεξεργασίας.

8. Το άλευρο πρέπει να διατίθεται στην κατανάλωση, αμιγές. Απαγορεύεται η ανάμιξή του με άλευρα που προέρχονται από άλλους καρπούς.
Κατ' εξαίρεση και μετά από απόφαση της αρμόδιας γι' αυτό αρχής, μπορεί να επιτραπεί η ανάμιξη αλεύρου με άλευρο σίκαλης, καθώς και η διάθεση τέτοιου μίγματος στην κατανάλωση, η ανάμιξη αυτή θα δηλώνεται στη συσκευασία.

9. Απαγορεύεται η ανάμιξη αλλοιωμένων γενικά αλεύρων με κανονικά άλευρα, με σκοπό την κάλυψη της ελαττωματικότητας αυτών. Η παραπάνω ανάμιξη θεωρείται σαν νοθεία:

10. Επιτρέπεται η παρασκευή και διάθεση στην κατανάλωση ειδικών αλεύρων σίτου, τα οποία περιέχουν πρόσθετα από τά περιλαμβανόμενα στο άρθρο 34 ή και στα ειδικά επί μέρους άρθρα του Κώδικα Τροφίμων για τον άρτο και τα διάφορα προϊόντα αρτοποιΐας και ζαχαροπλαστικής, χρησιμοποιούμενα για την παραγωγή των παραπάνω προϊόντων και τα οποία διατίθενται στην κατανάλωση με ονομασία δηλωτική της χρήσης τους, π.χ. άλευρο ενισχυμένο με γλουτένη για την παραγωγή... άλευρο αυτοδιογκούμενο για την παραγωγή..., ειδικό άλευρο για την παραγωγή άρτου ειδικών κατηγοριών.
Τα ειδικά αυτά άλευρα διακρίνονται στις εξής κατηγορίες:

α) «Άλευρα ενισχυμένα με γλουτένη» ή απλώς «Άλευρα ενισχυμένα»
Ως «Άλευρα ενισχυμένα με γλουτένη» ή απλώς «Άλευρα ενισχυμένα», χαρακτηρίζονται άλευρα τ. 70% ή κατηγορίας Π ή Μ, στα οποία έχει προστεθεί γλουτένη εξαιρετικής ποιότητας, ώστε αυτά να περιέχουν τουλάχιστον 45% υγρή γλουτένη.
Τα άλευρα αυτά πρέπει να πληρούν τους όρους των αντιστοίχων αλεύρων από τα οποία προέρχονται.
Ειδικά για τα προερχόμενα από άλευρα κατηγορίας Μ, η τέφρα τούτων δεν πρέπει να είναι μεγαλύτερη από 0,60%. (Σχετ. αποφ. ΑΧΣ 3161/67, ΦΕΚ 78 & 145/Β/68 και 2027/69, ΦΕΚ 16 & 191/Β/70).

β) «Αυτοδιουγκούμενα άλευρα»
Ως «Αυτοδιογκούμενα άλευρα» χαρακτηρίζονται άλευρα τ. 70% ή κατηγορίας Π ή Μ στα οποία έχουν προστεθεί οι χημικές ουσίες της παρ. 5, του άρθρου 34 του Κώδικα Τροφίμων, που προορίζονται για την παραγωγή προϊόντων αρτοποιΐας και ζαχαροπλαστικής, πλην άρτου.
Τα μέγιστα ποσοστά προσθήκης των διογκωτικών ουσιών στα αυτοδιογκούμενα άλευρα είναι περίπου τα εξής:
1,15% $NaHCO_3$ προς 2,58% όξινο τρυγικό κάλιο $(C_4H_4O_6HK)$
» » » 1,03% τρυγικό οξύ $(C_4H_6O_6)$
» » » 1,56% δισόξινο πυροσφωσφορικό νάτριο $(Na_2H_2P_2O_7)$
» » » 1,44% ορθοφωσφορικό μονοασβέστιο $Ca(H_2PO_4)2$
Εφόσον γίνει χρήση συνδυασμού όξινων συστατικών, τότε τα ποσοστά τούτων μεταβάλλονται κατά τρόπον ισοδύναμο προς το όξινο ανθρακικό νάτριο.
Στην επισήμανση των «αυτοδιογκούμενων αλεύρων» πρέπει να δηλώνεται οπωσδήποτε το είδος των διογκωτικών ουσιών που προστέθηκαν.

γ) «Ειδικά άλευρα»
Ως «Ειδικά άλευρα» χαρακτηρίζονται άλευρα σίτου οποιουδήποτε τύπου ή κατηγορίας μετά προσθέτων του άρθρου 34 του Κώδικα Τροφίμων ή και προσθέτων από τα επιτρεπόμενα στα ειδικά επί μέρους άρθρα του Κώδικα Τροφίμων για τον άρτο και τα διάφορα προϊόντα αρτοποιΐας και ζαχαροπλαστικής, καθώς και με μικρές ποσότητες άλλων επιτρεπομένων υλών, όπως γλυκαντικών υλών, λιπαρών υλών, γάλακτος, αυγών, αρτυματικών υλών κ.λ.π., χρησιμοποιούμενα για την παραγωγή των άρτων ειδικών κατηγοριών της παρ. 19, του άρθρου 111 του παρόντος Κώδικα, καθώς και των διαφόρων προϊόντων αρτοποιΐας και ζαχαροπλαστικής.

δ) Άλευρα εμπλουτισμένα με βιταμίνες ή με άλλα ειδικά διατροφικά στοιχεία (αμινοξέα, ιχνοστοιχεία) διατίθενται στην κατανάλωση μόνο ύστερα από σχετική έγκριση του Α.Χ.Σ. και Ε.Ο.Φ. (Σχετ. άρθρο 3 παρ. 10 του Κώδικα Τροφίμων).

ε) Οι εκπρόσωποι αλευροβιομηχανιών, οι παρασκευαστές και εισαγωγείς αλεύρων της παραγράφου αυτής, πρέπει πριν από τη διάθεση τούτων στην κατανάλωση, να καταθέσουν στην αρμόδια Υπηρεσία του Γ.Χ.Κ. την εκατοστιαία σύνθεση και τα αναλυτικά στοιχεία του αλεύρου. Η αρμόδια Υπηρεσία του Γ.Χ.Κ. ελέγχει τη σύνθεση και τα αναλυτικά στοιχεία του αλεύρου και επιτρέπει τη διάθεσή του στην κατανάλωση, μόνον εφόσον τούτο είναι σύμφωνο με τις σχετικές διατάξεις του Κώδικα Τροφίμων.

11. α) Στη συσκευασία των αλεύρων της παραγράφου 10, ως και των αλεύρων του εδαφίου (γ) της παραγράφου 6 του παρόντος άρθρου πρέπει να αναγράφονται και Ελληνικά όλες οι ενδείξεις που προβλέπονται από τις σχετικές διατάξεις.

β) Όταν τα άλευρα του προηγουμένου εδαφίου (α) διατίθενται στο εμπόριο για χονδρική πώληση και όχι απ' ευθείας στον τελικό καταναλωτή, τότε οι ενδείξεις πρέπει να αναγράφονται σε Πινακίδα προσδεμένη ή συρραμένη κατά τρόπο ασφαλή στους σάκκους των αλεύρων, ώστε να γνωρίζει ο παρασκευαστής τα συστατικά των αλεύρων που πρέπει να δηλωθούν στα τελικά προϊόντα.

## Άρθρο 105

### Όροι για τα συστατικά των αλεύρων

1. Τα παρακάτω καθοριζόμενα ανώτατα όρια υγρασίας και πτητικών ουσιών επιτρέπεται να είναι αυξημένα κατά0,5 μονάδες σε όλους τους τύπους αλεύρων, για το χρονικό διάστημα από 15 Σεπτεμβρίου μέχρι και 15 Ιουνίου του επόμενου χρόνου.

2. Η γλουτένη των αλεύρων πρέπει να είναι καλής ποιότητας, δηλαδή πρέπει να είναι συνεχτική, ελαστική, όλκιμος. Άλευρα με ιξώδη ή διαρρέουσα υγρή γλουτένη θεωρούνται σαν μη κανονικά και απο-

(1) Αποφ. Α.Χ.Σ. 679/86 - Φ.Ε.Κ. 249/87 τ. Β'

κλείονται από την άμεση κατανάλωση. Τέτοια άλευρα, μετά από σχετική γνωμοδότηση του Α.Χ.Σ. είναι δυνατόν να διατεθούν για άλλες ειδικές χρήσεις (π.χ. για την παρασκευή προϊόντων ζαχαροπλαστικής, μπισκοτοποιΐας κ.λ.π.).

Σε περίπτωση χρησιμοποίησης θερμικής επεξεργασίας (κοντισιονέρ) η γλουτένη μπορεί να είναι 18% τουλάχιστον, αντί των για κάθε τύπο αλεύρου καθοριζομένων παρακάτω ποσοστών.

Η εφυδάτωση της γλουτένης, η ικανότητα δηλαδή συγκρατήσεως απ' αυτή νερού, πρέπει να είναι τέτοια ώστε το ποσοστό του νερού, σε υγρή γλουτένη να μην είναι κατώτερο του 62%.(1)

3. Εφ' όσον το ποσοστό της τέφρας βρεθεί να υπερβαίνε τα για κάθε τύπο αλεύρου καθορισμένα όρια, τα αποτελέσματα εξέτασης αυτού τίθενται στην κρίση του Α.Χ.Σ. για γνωμάτευση, για την κανονικότητα ή μη του δείγματος.
4. Το ποσοστό των πιτύρων πρέπει να κυμαίνεται μεταξύ των παρακάτω καθοριζομένων για κάθε τύπο αλεύρου, ανωτάτων και κατωτάτων ορίων, ο δε προσδιορισμός αυτών να γίνεται όταν η τέφρα εκτρέπεται από τα καθοριζόμενα όρια για αυτή ή όταν η κατά PECKAR δοκιμασία δεν ανταποκρίνεται στον δηλούμενο τύπο αλεύρου.
5. Η κατά PECKAR δοκιμασία ενεργείται με συγκριτική εξέταση του δείγματος, προς συνήθη δείγματα αλεύρου αντιστοίχου τύπου, που έχουν ελεγχθεί.
6. Η εξέταση της λεπτότητας των πιτύρων γίνεται σε άλευρα τύπου 85%. Άλευρο τύπου 85% θεωρείται μη κανονικό για την λεπτότητα των πιτύρων, όταν 100 γραμμάρια αυτού κοσκινισμένα πλήρως με κόσκινο από ύφασμα μετάξης «για σιμιγδάλια Νο. 24» αφήνουν στο κόσκινο ποσό πιτύρων ανώτερο των 2 γραμμαρίων (2%).
7. Στο ανώτατο όριο οξύτητος κάθε τύπου αλεύρου δίνεται επί πλέον ανοχή 10% για την περίοδο από 15 Ιουνίου μέχρι και 15 Σεπτεμβρίου.

   Άλευρα με οξύτητα σε θειϊκό οξύ ανωτέρα του 0,15% θεωρούνται σαν ακατάλληλα προς βρώση και δεν μπορούν με οποιονδήποτε τρόπο να χρησιμοποιηθούν σαν τρόφιμα. Τέτοια άλευρα αφού μετουσιωθούν κατάλληλα μπορούν να διατίθενται για ζωοτροφές, μετά από σύμφωνη γνώμη της Κτηνιατρικής Υπηρεσίας, η οποία και θα καθορίζει και τον τρόπο μετουσίωσης.
8. Επικουρικά μπορεί να ενεργείται προσδιορισμός των λιπαρών ουσιών για τον καθορισμό του τύπου ή του βαθμού άλεσης των αλεύρων.
9. Ως «υπόλειμμα σε τετραχλωράνθρακα» νοούνται οι ουσίες που καθιζάνουν κατά την κατεργασία του άλευρου με τετραχλωράνθρακα με την καύση αυτών σε 400°C περίπου και πλύση με υδροχλωρικό οξύ.

   Άλευρα που έχουν υπόλειμμα σε τετραχλωράνθρακα ανώτερο των ανωτάτων καθοριζόμενων ορίων για κάθε τύπο αλεύρου αποκλείονται της καταναλώσεως.

   Τα παραπάνω άλευρα μπορούν να αναμιγνύονται με κανονικά σε τρόπο, ώστε το τελικό προϊόν να πληροί τους όρους του παρόντος άρθρου.

   Άλευρα που παρουσιάζουν τριγμό κατά την μάσηση, ανεξάρτητα από το περιεχόμενο σ' αυτά ποσοστό υπολείμματος σε τετραχλωράνθρακα, αποκλείονται από την κατανάλωση.

### Άρθρο 106

### Τύποι αλεύρων και όροι διαθέσεως αυτών

1. Επιτρέπεται η παραγωγή αλεύρων τύπου 85%, τύπου 70%, τύπου 90%, κατηγορίας Π, κατηγορίας Μ και κατηγορίας Κ(6).
2. Μπορεί να επιτραπεί η παραγωγή αλεύρων και άλλων τύπων ή κατηγοριών, εκτός των παραπάνω οριζομένων, με αγορανομικές διατάξεις και μετά από προηγούμενο καθορισμό των ορίων των τύπων αυτών από το Α.Χ.Σ.
3. Επιτρέπεται η κατοχή για εμπορία ή πώληση καθώς και η προσφορά γενικά στην κατανάλωση των απότ ην αλλοδαπή εισαγομένων, κατόπιν ειδικής άδειας του Υπουργείου Εμπορίου, ή αλεύρων πολυτελείας που παρασκευάζονται για ειδικές ανάγκες, αφού προηγούμενα εγκριθεί η σύστασή τους από το Α.Χ.Σ.
4. Απαγορεύεται απο οποιονδήποτε η παραγωγή, η κατοχή για εμπορία ή πώληση ή η προσφορά για πώληση αλεύρων μη εγκεχριμένων τύπων ή κατηγοριών.

(1) Απόφαση Α.Χ.Σ. 885/72 - Φ.Ε.Κ. 397/72 τ. Β'.

(6) Αποφ. Α.Χ.Σ. 1034/87, ΦΕΚ 445 τ.Β'

5. Τα άλευρα τύπου 70% από εγχώριο σίτο πρέπει να πληρούν τους παρακάτω όρους.
   α. Υγρασία ανώτατο όριο ....................13,5%
   β. Γλουτένη υγρή: κατώτατο όριο ..............26,0%
   Άλευρα που έχουν γλουτένη τουλάχιστον 20% θεωρούνται ανεκτώς κανονικά, εφόσον η γλουτένη μπορεί να δικαιολογηθεί από το σίτο (εγχωρίου μαλακού), από τον οποίο παρήχθησαν.
   γ. Οξύτητα σε θειϊκό οξύ: ανώτατο όριο ..........0,08%
   δ. Τέφρα: ανώτατο όριο: ....................0,50%
   ε. Υπόλειμμα σε τετραχλωράνθρακα: ανώτατο όριο ..0,015%
   στ. Δοκιμασία κατά PECKAR: ανταποκρινόμενη στον τύπο αυτό.
   ζ. Λιπαρές ουσίες: ανώτατο όριο ...............1,10%
6. Τα άλευρα τ. 70% από συνάλεση σίτου εγχωρίου και αλλοδαπής σε οιανδήποτε αναλογία πρέπει να μην παρουσιάζουν τέφρα ανωτέρα της 0,53%, τα δε από αμιγή σίτο αλλοδαπής τέφρα 0,55% κατ' ανώτατο όριο.

Η γλουτένη των αλεύρων από αμιγή σίτο αλλοδαπής πρέπει να είναι τουλάχιστον 28%. Κατά τα λοιπά πρέπει να πληρούνται οι όροι της παραπάνω παραγράφου 5(2).

7. Τα άλευρα τύπου 85% πρέπει να πληρούν τους παρακάτω όρους:
   α. Υγρασία: ανώτατο όριο ..................14,0%
   β. Γλουτένη υγρή: Κατώτερο όριο ............25,0%
   γ. Οξύτητα σε θειϊκό οξύ: ανώτατο όριο .........0,13%
   δ. Τέφρα: ανώτατο όριο ....................0,90%
   κατώτατο όριο ....................0,85%
   ε. Πίτυρα: ανώτατο όριο ....................5,00%
   κατώτατο όριο ....................4,00%
   στ. Υπόλειμμα σε τετραχλωράνθρακα ανώτατο όριο ..0,30%
   ζ. Δοκιμασία κατά PECKAR ανταποκρινόμενη στον τύπο αυτό.
   η. Λιπαρές ουσίες: ανώτατο όριο ..............1,80%
   θ. Λεπτότητα πιτύρων: ανώτατο όριο ............2,00%
   Άλευρα τ. 85% τα οποία παρουσιάζουν τέφρα κάτω από το καθοριζόμενο κατώτερο όριο 0,85%, θεωρούνται ως κανονικά, εφόσον το ποσοστό πιτύρων βρίσκεται μέσα στα όρια 4–5%
8. Μπορούν να παράγονται άλευρα των διαφόρων επιτρεπόμενων τύπων ή κατηγοριών και με αλεστικό δικαίωμα. Τα άλευρα αυτά πρέπει να πληρούν τους παρακάτω όρους:
   Άλευρα τ. 85%
   α) Υγρασία: ανώτατο όριο ..................14,5%
   β) Οξύτητα σε θειϊκό οξύ: ανώτατο όριο ..........0,13%
   γ) Πίτυρα: 5,5% κατωτ. – 8% ανώτατο
   δ) Τέφρα ..............0,90% κατωτ. – 1% ανώτατο
   Άλευρα τ. 70%
   α) Υγρασια: ανώτατο όριο ..................14,50%
   β) Οξύτητα σε θειϊκό οξύ: ανώτατο όριο ..........0,08%
   γ) Τέφρα: ανώτατο όριο ....................0,70%
   για τα από μαλακό σιτάρι και ..........0,75%
   για τα από σκληρό σιτάρι.
   Κατά τα λοιπά πρέπει να πληρούνται οι όροι για τα αντίστοιχα άλευρα για εμπορία(2).
9. Απαγορεύεται η πώληση ως και η διάθεση προς πώληση αλεύρων που περιέχουν ακάρεα ή σκώληκες έστω και εάν οι χημικές αυτών σταθερές δεν παρουσιάζουν εμφανή αλλοίωση.
10. Απαγορεύεται η κατοχή πιτύρων, βηττών και λοιπών υποπροϊόντων αλέσεως σίτου από τους αρτοποιούς.
11. Τα άλευρα τύπου 90% από μαλακό σιτάρι πρέπει να πληρούν τους παρακάτω όρους:
    α) Υγρασία: ανώτατο όριο ..................14,0%
    για καλοκαιρινή περίοδο.
    Υγρασία: ανώτατο όριο ..................14,5%
    για χειμερινή περίοδο.
    β) Τέφρα: ..........................1,25 – 1,35%
    γ) Γλουτένη υγρής καλής ποιότητας: κατώτατο όριο 25,0%
    δ) Οξύτητα σε θειϊκό οξύ: ανώτατο όριο ..........0,15%
    ε) Υπόλειμμα σε τετραχλωράνθρακα: ανώτατο όριο .0,03%
    στ) Πίτυρα: 10–13,5%(1)
12. Επιτρέπεται η παραγωγή αλεύρων μακαρονοποιΐας ολικής άλεσης από σκληρό σίτο, τα οποία πρέπει να πληρούν τους παρακάτω όρους:
    α) Υγρασία: ανώτατο όριο ..................14,0%
    β) Τέφρα επί ξηρού: ανώτατο όριο ............1,60%

(1) Αποφ. Α.Χ.Σ. 1657/83 – ΦΕΚ 441/83 τ.Β'

(2) Αποφ. Α.Χ.Σ. 885/72 – ΦΕΚ 397/72 τ.Β'

γ) Γλουτένη υγρή: καλής ποιότητας, κατώτατο όριο ..24,0%
δ) Πίτυρα: Ανώτατο όριο .................... 18,0%
ε) Οξύτητα σε θειϊκό οξύ: ανώτατο όριο .......... 0,15%
στ) Υπόλειμμα σε τετραχλωράνθρακα με την προϋπόθεση ότι το άλευρο δεν παρουσιάζει τριγμό κατά την μάσηση:
Μέγιστο όριο: ........................ 0,03%
ζ) Λευκότητα πιτύρων: Το σύνολο του αλεύρου πρέπει να διέρχεται από κόσκινο αριθμού 24 Γερμανικού, δηλαδή από 74 βροχίδες κατά τετραγωνικό εκατοστόμετρο(3).

* «Εγκρίνεται ο καθορισμός της σχέσης ξηρά γλουτένη/υγρά γλουτένη σε 1:2, δηλαδή με την προσθήκη 1% ξηρής γλουτένης επέρχεται αύξηση της αντίστοιχης υγρής γλουτένης κατά 2%(4). Με Αγορανομική απόφαση θα καθορισθεί σε ποιούς εγκεχριμένους τύπους αλεύρων θα επιτρέπεται η προσθήκη ξηράς γλουτένης, καθώς και ο τρόπος επισήμανσης»(5).

13. Άλευρα κατηγορίας Π
α) Τέφρα όχι ανώτερη του 0,45%
β) Υπόλειμμα σε τετραχλωράνθρακα όχι ανώτερο του 0,015%
γ) Υγρασία όχι ανώτερη του 13,5% για την καλοκαιρινή περίοδο, δηλ. από 15 Ιουνίου μέχρι 15 Σεπτεμβρίου και υγρασία όχι ανώτερη από 14% για τη χειμερινή περίοδο, δηλ. από 16 Σεπτεμβρίου μέχρι 14 Ιουνίου
δ) Οξύτητα σε θειϊκό οξύ όχι ανώτερη του 0,07%
ε) Γλουτένη καλής ποιότητας 28% τουλάχιστον(6).

14. Άλευρα κατηγορίας Μ
α) Τέφρα όχι ανώτερη του 0,90%
β) Υπόλειμμα σε τετραχλωράνθρακα όχι ανώτερο του 0,03% με την απαραίτητη προϋπόθεση ότι τα άλευρα αυτά δεν θα παρουσιάζουν τριγμό κατά την μάσηση.
γ) Υγρασία όχι ανώτερη του 14% για την καλοκαιρινή περίοδο, δηλαδή από 15 Ιουνίου μέχρι 15 Σεπτεμβρίου και υγρασία όχι ανώτερη από 14,5% για τη χειμερινή περίοδο, δηλ. από 16 Σεπτεμβρίου μέχρι 14 Ιουνίου
δ) Οξύτητα σε θειϊκό οξύ όχι ανώτερη του 0,15%
ε) Γλουτένη καλής ποιότητας 25% τουλάχιστον(6).

15. Άλευρα κατηγορίας Κ
α) Τέφρα όχι ανώτερη του 1,40%
β) Υπόλειμμα σε τετραχλωράνθρακα όχι ανώτερο του 0,03% με την απαραίτητη προϋπόθεση ότι τα άλευρα αυτά δεν θα παρουσιάζουν τριγμό κατά την μάσηση.
γ) Υγρασία όχι ανώτερη του 14% για την καλοκαιρινή περίοδο, δηλαδή από 15 Ιουνίου μέχρι 15 Σεπτεμβρίου και υγρασία όχι ανώτερη από 14,5% για τη χειμερινή περίοδο, δηλ. από 16 Σεπτεμβρίου μέχρι 14 Ιουνίου
δ) Οξύτητα σε θειϊκό οξύ όχι ανώτερη του 0,15%
ε) Γλουτένη καλής ποιότητας 25% τουλάχιστον(6).

### Άρθρο 107

### Δειγματοληψία και χημική εξέταση αλεύρων. Ευθύνη αλευροβιομηχάνων.

1. Η δειγματοληψία των αλεύρων πρέπει να γίνεται σύμφωνα με τους όρους του Κεφαλαίου Ι «Γενικές Διατάξεις» του παρόντος Κώδικα, ειδικώτερα δε να γίνεται ως ακολούθως:
α) Απαιτουμένη ποσότητα για κάθε απλό δείγμα τουλάχιστον 250 γραμ.
β) Δοχεία δείγματος, φιάλες ευρύστομες, απόλυτα ξηρές, καθαρές, μεγέθους αναλόγου, ώστε με το λαμβανόμενο δείγμα να γεμίζουν μέχρι το λαιμό, πωματιζόμενες κατά τρόπο, που να διασφαλίζουν το περιεχόμενο.
γ) Η δειγματοληψία του αλεύρου από συνήθεις σάκκους γίνεται ανάλογα με τον προς δειγμάτηση αριθμό σάκκων, ως εξής:

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Μέχρι | 5 | σάκκων | ή συσκευασιών, | δειγματίζονται | όλοι | |
| » | 20 | » | » | » | 7 | σάκκοι |
| » | 50 | » | » | » | 8 | » |
| » | 100 | » | » | » | 10 | » |
| » | 500 | » | » | » | 20 | » |

Άνω των 500 σάκκων δειγματίζεται ποσοστό 5% απ' αυτούς.

2. Από κάθε δειγματιζόμενη συσκευασία λαμβάνεται με δειγματολήπτη μικρό ποσό αλεύρου από το πάνω, μέσο και κάτω μέρος αυτής. Τα λαμβανόμενα μικρά ποσά αποτίθενται σε φύλλο καθαρού χάρτου ή λεία ξηρή και καθαρή επιφάνεια, αναμιγνύονται καλά και από το ομοιογενές μίγμα γεμίζονται οι δύο φιάλες δειγματοληψίας.
3. Για την καλύτερη διατήρηση των δειγμάτων μπορεί να προστίθενται 3-4 σταγόνες χλωραζόλ στο περιεχόμενο κάθε φιάλης, η οποία στη συνέχεια πωματίζεται στεγανά.
Η προσθήκη αυτή πρέπει να αναγράφεται στο πρωτόκολλο δειγματοληψίας.
4. Σε περίπτωση που διαπιστωθεί ότι τα πωλούμενα άλευρα είναι κακής ποιότητας, πρέπει να ειδοποιείται από τον κατέχοντα η αρμόδια υπηρεσία, για διενέργεια δειγματοληψίας.
5. Τα άλευρα θεωρούνται σαν ευαλλοίωτα τρόφιμα και εφαρμόζονται οι σχετικές Διατάξεις του Κεφαλαίου Ι «Γενικές Διατάξεις».
6. Εκτός από τις γενικές διατάξεις, που αναφέρονται στο Κεφάλαιο Ι του παρόντα Κώδικα, ειδικώτερα οι αλευροβιομήχανοι ευθύνονται για τα παρασκευαζόμενα απ' αυτούς άλευρα, για 45 μεν ημέρες από την ημερομηνία της εξαγωγής αυτών, που αναγράφεται στην συσκευασία των αλεύρων, για την περίοδο από 16 Ιουνίου μέχρι και 15 Σεπτεμβρίου, 60 δε ημέρες για την περίοδο από 16 Σεπτεμβρίου μέχρι και της 15ης Ιουνίου του επόμενου έτους.
7. Η ευθύνη των αλευροβιομηχάνων στις παραπάνω προθεσμίες αφορά αποκλειστικά εκτροπή στην οξύτητα και την παρουσία ακάρεων ή σκωλήκων στα άλευρα.
8. Για κάθε άλλη εκτροπή των αλεύρων από τους όρους που καθορίζονται από τον παρόντα κώδικα, δηλαδή υγρασία, τέφρα, γλουτένη, υπόλειμμα σε τετραχλωράνθρακα, νοθείας με ξένα άλευρα, αντικανονικότητα τύπου, πίτυρα, ξένα σώματα, οι αλευροβιομήχανοι ευθύνονται απεριόριστα, εφόσον τα άλευρα φέρονται σε εσφραγισμένη συσκευασία.

### Άρθρο 108

### Σεμίδαλις

1. «Σεμίδαλις» είναι το προϊόν που λαμβάνεται από την άλεση σκληρού σίτου, σε μορφή αδρομερούς σκόνης, απηλλαγμένο από τα συστατικά του επικαρπίου.
2. Απαγορεύεται η παραγωγή προϊόντων, παρόμοιων με τη σεμίδαλι, τα οποία προέρχονται από την άλεση άλλων δημητριακών, εκτός από το σίτο.
3. Η σεμίδαλις που διατίθεται στην κατανάλωση ή για τις ανάγκες παραγωγής ζυμαρικών πρέπει να πληροί τους παρακάτω όρους:
α) Υγρασία: ανώτατο όριο ............ 13,5%
β) Γλουτένη: τουλάχιστον ............ 26,0%
γ) Τέφρα: ανώτατο όριο ............ 0,80%
δ) Οξύτητα σε θειϊκό οξύ: ανώτατο όριο ......... 0,070%
ε) Πίτυρα (συνιστάμενα κυρίως από κυτταρίνη) ανώτατο όριο ............ 0,80%
στ) Υπόλειμμα σε τετραχλωράνθρακα: ανώτατο όριο 0,015%
4. Το σεμίδαλι, που διατίθεται σαν «χονδρή» ή «μέτρια», όταν κοσκινιστεί με κόσκινο από μεταξωτό ύφασμα Γερμανικού αριθμού 42, ή Ελβετικού αριθμού μηδέν, δηλαδή μεταξωτό ύφασμα με 250 βροχίδες ανά τετραγωνικό εκατοστό, πρέπει να μην διέρχεται σε ποσοστό ανώτερο του 8,0%.
5. Η σεμίδαλις που διατίθεται για παραγωγή ζυμαρικών, όταν κοσκινιστεί από μεταξωτό ύφασμα Γερμανικού αριθμού 72 ή Ελβετικού αριθμού 8, δηλ. μεταξωτό ύφασμα με 1156 βροχίδες ανά τετραγωνικό εκατοστό πρέπει να μην διέρχεται σε ποσοστό ανώτερο του 8,0%.
6. Η σεμίδαλις εκτός από τους παραπάνω όρους πρέπει να πληροί όλους τους όρους, που ισχύουν για τα άλευρα σίτου στον παρόντα Κώδικα καθώς και στην παράγραφο 1 του άρθρου 105.

### Άρθρο 109

### Λοιπά άλευρα Δημητριακών

1. Ως «Λοιπά άλευρα Δημητριακών» νοούνται τα προϊόντα που λαμβάνονται από την άλεση υγιών σπερμάτων, των δημητριακών, εκτός του σίτου, που έχουν καθαρισθεί βιομηχανικά από κάθε ξένη ουσία.
2. Τα άλευρα δημητριακών που διατίθενται στην κατανάλωση πρέπει στην συσκευασία τους να φέρουν επιγραφή, με ευκρινή κεφαλαία γράμματα, που να δηλώνει σαφώς το είδος του δημητριακού από το οποίο παρήχθησαν π.χ. «ΑΛΕΥΡΟ ΑΡΑΒΟΣΙΤΟΥ» ή «ΡΥΖΑΛΕΥΡΟ» κ.λπ. Απαγορεύεται η χρησιμοποίηση φανταστικών ή παραπλανητικών επωνυμιών.
3. Τα άλευρα δημητριακών που διατίθενται στην κατανάλωση πρέπει να πληρούν τους παρακάτω όρους:
α) Υγρασία: ανώτατο όριο .................. 14,5%
β) Οξύτητα σε θειϊκό οξύ: ανώτατο όριο .......... 0,10%
γ) Υπόλειμμα σε τετραχλωράνθρακα: ανώτατο όριο .. 0,15%

(3) Απόφ. Α.Χ.Σ. 2601/84 – ΦΕΚ 773/84 τ.Β'
(4) Απόφ. Α.Χ.Σ. 2248/84 – ΦΕΚ 782/84 τ.Β'
(5) Απόφ. Α.Χ.Σ. 2027/69 – ΦΕΚ 16/70 & 191/70 τ.Β'
(6) Απόφ. Α.Χ.Σ. 1034/87, ΦΕΚ 445 τ.Β'

4. Τα άλευρα δημητριακών πρέπει να διατίθενται αμιγή στην κατανάλωση. Η ανάμιξη διαφόρων ειδών, έστω και εάν δηλώνεται στον καταναλωτή, απαγορεύεται, χωρίς έγκριση των αρμοδίων αγορανομικών αρχών, ύστερα από σύμφωνη γνωμοδότηση του Α.Χ.Σ.
5. Για τα «άλευρα δημητριακών», ισχύουν οι διατάξεις του παρόντος Κεφαλαίου, εκτός από τις διατάξεις των άρθρων 105 και 106.
6. «Αλευρο σόγιας ή σογιάλευρο» χαρακτηρίζεται το προϊόν άλεσης των σπερμάτων φυτού σόγιας (SOJA HISPIDA), της οικογένειας των ψυχανθών, το οποίο έχει υποστεί ειδικές κατεργασίες ώστε να είναι κατάλληλο για ανθρώπινη διατροφή.
Το σογιάλευρο διατίθεται στην κατανάλωση σε διάφορους τύπους ανάλογα με το βαθμό απολίπανσης και επεξεργασίας του.
Πάνω στην συσκευασία, ή σε συνοδευτική χαρτέλλα σε περίπτωση μεγάλης συσκευασίας, πρέπει, εκτός από τις ενδείξεις που προβλέπονται από τις σχετικές διατάξεις, να αναγράφεται η επί τοις εκατό περιεκτικότητα σε πρωτεΐνες και λιπαρά.
Εάν διατίθενται στην κατανάλωση με εμπορική ονομασία, πρέπει απαραίτητα να δηλώνεται το είδος του σογιαλεύρου π.χ. σογιάλευρο πλήρες[1].

## Άρθρο 110
### Άμυλο

1. Ως «άμυλο» νοείται το προϊόν που λαμβάνεται με ειδική επεξεργασία δημητριακών και αμυλωδών φυτικών ιστών, υπό μορφή λεπτότατης σκόνης, αποτελούμενο αποκλειστικά από αμυλόκοκκους.
2. Το άμυλο που παρασκευάζεται από διάφορα δημητριακά πρέπει να διατίθεται στην κατανάλωση με ονομασία που να δηλώνει την πρώτη ύλη προελεύσεώς του, π.χ. «Άμυλο γεωμήλων», «Άμυλο αραβοσίτου», «Άμυλο ρυζιού», κ.λπ. απαγορευμένης της χρησιμοποίησης φανταστικών ή παραπλανητικών επωνυμιών.
3. Οι οργανοληπτικοί χαρακτήρες του αμύλου πρέπει να είναι ανεπίληπτοι, και να μην παρέχουν ενδείξεις ατελούς επεξεργασίας.
4. Οι πρώτες ύλες που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή του αμύλου πρέπει να πληρούν τις διατάξεις του παρόντα Κώδικα που αφορούν κάθε μία απ' αυτές.
5. Η χρησιμοποίηση, σαν πρώτης ύλης, για την παρασκευή αμύλου φυτικών προϊόντων, που έχουν υποστεί αλλοίωση (αβαριάτα, ευρωτιώντα κ.λπ.) επιτρέπεται, μόνο όταν το τελικό προϊόν θα είναι κανονικό, και πληροί όλες τις διατάξεις του παρόντος άρθρου.
6. Το άμυλο πρέπει να έχει την φυσική του χροιά, χωρίς άλλη απόχρωση.
7. Το νερό που χρησιμοποιείται για την επεξεργασία των πρώτων υλών, για την παρασκευή του αμύλου, πρέπει να είναι πόσιμο.
8. Επιτρέπεται η χρησιμοποίηση θειώδους οξέος κατά την επεξεργασία των πρώτων υλών παρασκευής αμύλου.
9. Το άμυλο που διατίθεται στην κατανάλωση πρέπει να είναι ελεύθερο από οξέα και χλώριο, με εξαίρεση το θειώδες οξύ που χρησιμοποιείται για την επεξεργασία των πρώτων υλών παρασκευής, του οποίου το ποσοστό δεν επιτρέπεται να είναι ανώτερο από 75 ppm ή 0,075‰.
10. Απαγορεύεται η τεχνική χρώση του αμύλου με οποιαδήποτε χρωστική έστω και αβλαβή, καθώς και ο αρωματισμός αυτού.
11. Απαγορεύεται η προσθήκη στο άμυλο κάθε ανόργανης ή οργανικής ουσίας που δεν κατονομάζεται στο παρόν άρθρο.
12. Κάθε είδος αμύλου θα διατίθεται αμιγές στην κατανάλωση. Η ανάμιξή του, σε οποιοδήποτε ποσοστό, με άμυλο άλλου είδους απαγορεύεται.
13. Η υγρασία και οι πτητικές ουσίες του αμύλου τους 105°C δεν επιτέπεται να είναι ανώτερες του 15%.
Για το άμυλο γεωμήλων το όριο καθορίζεται σε 18%[1].
14. Η τέφρα του αμύλου δεν πρέπει να είναι ανωτέρα του 0,35%.
15. Η οξύτητα του αμύλου απαγορεύεται να υπερβαίνει τους 3 βαθμούς οξύτητας.
16. Το άμυλο, υπό μορφή σκευασμάτων, που προορίζεται για οικιακή χρήση, θα διατίθεται πάντοτε σε συσκευασία που διασφαλίζει πλήρως το περιεχόμενο από κάθε εξωτερική επίδραση. Επιτρέπεται ο χρωματισμός του παραπάνω αμύλου με τις επιτρεπόμενες φυτικές χρωστικές καθώς και ο αρωματισμός αυτού με αβλαβείς αρωματικές ουσίες.

(1) Αποφ. Α.Χ.Σ. 1604/83 - ΦΕΚ 741/81 τ.Β'.

(1) Αποφ. Α.Χ.Σ. 3581/72 - ΦΕΚ 1136/72 τ. Β'

## Άρθρο 111
### Άρτος

1. Η ονομασία «Άρτος» (χωρίς άλλη ένδειξη) αποδίδεται σε προϊόν που παρασκευάζεται με ψήσιμο σε ειδικούς κλιβάνους, σε καθορισμένες συνθήκες μάζας αποτελούμενης από άλευρο σίτου, νερό, ζύμη και μικρή ποσότητα άλατος.
2. Σε περίπτωση που για την παρασκευή άρτου χρησιμοποιήθηκε άλευρο άλλου δημητριακού ή μίγμα αλεύρων δημητριακών, πρέπει ο άρτος αυτός να φέρει την ονομασία των δημητριακών αυτών π.χ. «άρτος αραβοσίτου» «άρτος σίτου» με σίκαλη κ.λπ.
3. Οι πρώτες ύλες που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή άρτου πρέπει να εκπληρύν όλους τους όρους και τις διατάξεις του παρόντα Κώδικα.
4. Το νερό που χρησιμοποιείται στην αρτοποιΐα, πρέπει να είναι πόσιμο.
5. Ο άρτος πρέπει υποχρεωτικά να παρασκευάζεται και να διατίθεται στην κατανάλωση από τύπους και κατηγορίες αλεύρου που αναφέρονται στο παρόν Κεφάλαιο και σύμφωνα με τις εκάστοτε Αγορανομικές Διατάξεις.
6. Οι αρτοποιοί υποχρεούνται πριν από τη ζύμωση της αρτομάζας να κοσκινίζουν με επιμέλεια τα χρησιμοποιούμενα άλευρα, έτσι ο παρασκευαζόμενος άρτος να είναι ολότελα απαλλαγμένος από οποιαδήποτε ξένα σώματα, π.χ. σχοινιά, κόκκους, πέτρες, παράσιτα, έντομα ή άλλα αντικείμενα. Τα για σκοπό αυτό χρησιμοποιούμενα κόσκινα πρέπει να είναι από γαλβανισμένο συρμάτινο πλέγμα Νο 9, Νο 12, Νο 14, Νο 16.
7. Απαγορεύεται η χρησιμοποίηση λυχίσκου στην παρασκευή άρτου.
8. Απαγορεύεται η τοποθέτηση των τεμαχίων του άρτου στο φούρνο (κλίβανο) για ψήσιμο, κατά τρόπο προκαλούντα μεταξύ αυτών επαφή, επιτρεπομένης ανοχής μέχρι ποσοστού 15% επί του αριθμού των άρτων.
9. Επιτρέπεται η στίλβωση του άρτου με ψεκασμό με πόσιμο νερό, απαγορευμένης της επάλειψης με ψύκτρες ή με άλλη μέθοδο.
10. Απαγορεύεται απολύτως η χρησιμοποίηση αποξηραμένων τεμαχίων άρτου ή αρτομάζας, κατά την παρασκευή άρτου, εκτός εκείνων της προηγουμένης ημέρας.
11. Το ψήσιμο του άρτου πρέπει να είναι κανονικό και ομοιογενές, το δε φλόγωμα αυτού (κόρα) ομοιογενές και κανονικό σε όλη την επιφάνεια.
12. Το ποσοστό του προστιθεμένου άλατος δεν πρέπει να είναι ανώτερο από 0,15% και να πληροί τους όρους του μαγειρικού άλατος.
13. Ο άρτος πρέπει να διατίθεται στην κατανάλωση μισή ώρα τουλάχιστον μετά την απόκτηση της θερμοκρασίας του χώρου πώλησης, ο οποίος πρέπει να βρίσκεται σε ικανή απόσταση από τους κλιβάνους[1].
14. Επιτρέπεται κατά την παρασκευή του άρτου η χρησιμοποίηση μικρών ποσοτήτων γλυκανίσου, σησαμίου και μαστίχας.
15. Απαγορεύεται η διάθεση στην κατανάλωση άρτου, που υπέστη οποιανδήποτε αλλοίωση (μεσεντερικάς βάκιλλος, ευρωτίαση κ.λπ.).
16. α) Για τη βελτίωση της ποιότητας του άρτου και των αρτοπαρασκευασμάτων, όπως αυτά καθορίζονται από τις σχετικές αποφάσεις του Υπουργείου Εμπορίου, επιτρέπεται να χρησιμοποιούνται μόνο τα πρόσθετα αλεύρων του εδαφ. γ', της παρ. 6, του άρθρου 104, του Κώδικα Τροφίμων απαγορευμένης της χρησιμοποίησης ή κατοχής κάθε άλλης οργανικής ή ανόργανης ουσίας.
Η ζύμη (μαγιά) αρτοποιΐας που είναι απαραίτητη για την παραγωγή του άρτου και των προϊόντων αρτοποιΐας, δεν θεωρείται ως πρόσθετη ύλη, αλλά ως βασικό συστατικό.
β) Για την παραγωγή των άρτων ειδικών κατηγοριών της παρακάτω παρ. 19, επιτρέπεται η χρησιμοποίηση των αλεύρων της παρ. 10, του άρθρου 104 του Κώδικα Τροφίμων ή των ουσιών του άρθρου 34, σύμφωνα με τους όρους και τις προϋποθέσεις που καθορίζονται στα άρθρα αυτά.
Οι άρτοι ειδικών κατηγοριών διατίθενται στην κατανάλωση με ονομασία δηλωτική του προστεθέντος συστατικού, που προσδίδει σ' αυτούς, τους χαρακτηριστικούς οργανοληπτικούς χαρακτήρες του π.χ. άρτος βουτύρου, άρτος γάλακτος, άρτος γλουτένης (κ.λπ.)[1].
17. Για κάθε προσθήκη στον άρτο μιας αβλαβούς ουσίας, που αποβλέπει στην βελτίωση της ποιότητας αυτού και που δεν αναφέρεται στο παρόν άρθρο, απαιτείται η έγκριση της αρμόδιας αρχής του

(1) Αποφ. Α.Χ.Σ. 2209/71 - ΦΕΚ 935/71 τ.Β' μέχρι νεωτέρας απόφασης.

Υπουργείου Εμπορίου, μετά από σύμφωνη γνωμοδότηση του Α.Χ.Σ.

18. Παρασκευή ειδικών τύπων άρτου από άλευρα οποιουδήποτε δημητριακού, για διαιτητικούς ή θεραπευτικούς σκοπούς, επιτρέπεται μόνο κατόπιν σχετικής γνωμάτευσης του Α.Χ.Σ. και Κ.Ε.Σ.Υ., που θα καθορίζει τους όρους παρασκευής και διάθεσης αυτών.

19. Επιτρέπεται η παρασκευή και διάθεση στην κατανάλωση ειδικών κατηγοριών άρτων (special) που προέρχονται από άλευρα οιουδήποτε τύπου ή κατηγορίας, από σίτο ή άλλα δημητριακά αμιγή ή μίγματα, με την προσθήκη μικρών ποσοτήτων ζάχαρης ή άλλων φυσικών γλυκαντικών ουσιών, λιπαρών υλών, γάλακτος, αυγών, αρτυματικών υλών; επιτρεπομένων βελτιωτικών κ.λπ. Η διάθεση τούτων ρυθμίζεται από τις σχετικές Αγορανομικές Διατάξεις.

20. Ο άρτος πρέπει να συσκευάζεται, αφού αποκτήσει τη θερμοκρασία του περιβάλλοντος και στη συσκευασία να δηλώνεται με ανεξίτηλα σφραγίδα η ημερομηνία παρασκευής και οι άλλες ενδείξεις που προβλέπονται από τις σχετικές διατάξεις.
Ως υλικά συσκευασίας άρτου επιτρέπονται:
α) Χάρτης συσκευασίας.
β) Αναγεννημένη χυταρίνη (σελοφάν).
γ) Πλαστικές ύλες από τις επιτρεπόμενες για συσκευασία τροφίμων. Τα χρησιμοποιούμενα υλικά συσκευασίας πρέπει να πληρούν τους όρους των αντιστοίχων άρθρων του Κώδικα Τροφίμων(2).

21. Κατά την μεταφορά του άρτου συσκευασμένου ή μή, πρέπει να χρησιμοποιούνται κιβώτια κλειστά από διάφορες ύλες που επιτρέπονται για συσκευασία τροφίμων, αρκεί αυτά να μην επηρεάζουν τον περιεχόμενο άρτο, προσδίδοντας σ' αυτόν οσμή, και εφόσον πληρούν από υγιεινής άποψης και προστασίας αυτού τις υπάρχουσες διατάξεις.
Προκειμένου για την μεταφορά άρτου με κλειστά αυτοκίνητα, μπορούν να χρησιμοποιηθούν ειδικά κάνιστρα, που να πληρούν τους παραπάνω όρους υγιεινής.

22. α) Προκειμένου να γίνει ποιοτικός έλεγχος άρτου, πρέπει να υπάρχουν στο αρτοποιείο τουλάχιστον 10 χιλιόγραμμα άρτου από κάθε κατηγορία που να αντιστοιχεί στους τύπους των επιτρεπομένω αλεύρων.
β) Σε κάθε περίπτωση κατά την οποίαν το αρτοποιείον διαθέτει 10 – 80 χιλιόγραμ. άρτου από κάθε κατηγορία λαμβάνονται 5 τεμάχια άρτου κατ' επιλογή.
γ) Το ποσοστό των λαμβανομένων τεμαχίων άρτου, κατ' επιλογή, αυξάνεται σε 12 τεμάχια, εφόσον το αρτοποιείο διαθέτει άρτο, όπως το εδάφιο (α) της παρούσης, άνω των 80 χιλιογράμμων.
δ) Κάθε τεμάχιο άρτου που λαμβάνεται κόβεται κάθετα στο μέσον, τα δύο σχηματισθέντα τεμάχια τίθενται παραπλεύρως, χωρίς να γίνεται ανάμιξη τούτων.
ε) Στη συνέχεια το μισό κάθε τεμαχίου άρτου πιέζεται μεταξύ των παλαμών ελαφρώς, για διαπίστωση της καλής διόγκωσης παρασκευής και ψησίματός του.
στ) Επίσης εξετάζονται το χρώμα του φλογώματος, ης ψύχας ως και η οσμή και γεύση του άρτου.

23. Σε περίπτωση που ο ελέγχων μορφώσει την γνώμη ότι ο άρτος που εξετάστηκε παρασκευάστηκε κανονικά, δεν προβαίνει σε καμία άλλη ενέργεια.

24. Σε περίπτωση που ο ελέγχων διαπιστώσει οποιαδήποτε αντικανονικότητα στο ψήσιμο ή στην παρασκευή του άρτου, πρέπει να προβεί σε κανονική δειγματοληψία, εφόσον το κρίνει σκόπιμο ως εξής: Από τα άλλα μισά τεμάχια, που αναφέρονται στο εδάφιο (ε) της παραγράφου 22, που ελήφθησαν από το κόψιμο των αρτοτεμαχίων κόπτεται με μαχαίρι φέτα πάχους 3–5 εκατοστομέτρων περίπου από κάθε αρτοτεμάχιο. Έτσι σχηματίζεται το δείγμα, το οποίο αποτελείται από πέντε τεμάχια τουλάχιστον. Τα τεμάχια αυτά τίθενται το ένα επάνω στο άλλο, περιτυλίγοντας χωρίς πίεση με χαρτί αδιάβροχο ή με λεπτό φύλλο από πλαστική ύλη και προσδένονται με λεπτό σχοινί και στην άκρη αυτού προσδένεται σταθερά πινακίδα, στην οποία θα αναγράφεται η αποστέλλουσα αρχή και ο αριθμός του δείγματος, που είναι ο αναγραφόμενος στο πρωτόκολλο δειγματοληψίας.

25. Για την δειγματοληψία του άρτου συντάσσεται πρωτόκολλο, το οποίο μαζί με το δείγμα αποστέλλονται στην αρμόδια υπηρεσία του Γ.Κ.Χ. Στο πρωτόκολλο δειγματοληψίας αναγράφονται:
α) Ο αριθμός του δείγματος
β) Η ημερομηνία δειγματοληψίας
γ) Η κατηγορία του δειγματισθέντος άρτου.

26. Η δειγματοληψία του άρτου, κατ' εξαίρεση των διατάξεων του Κεφαλαίου Ι «Γενικές Διατάξεις» του παρόντα Κώδικα, ενεργείται εις απλούν.

27. Ο κατά τα παραπάνω ποιοτικός έλεγχος πρέπει να γίνεται σε άρτο, που έχει αποκτήσει την θερμοκρασία περίπου του περιβάλλοντος.

28. Σε περίπτωση υπόνοιας νοθείας των αλεύρων, από τα οποία παρασκευάσθηκε ο άρτος, γίνεται δειγματοληψία αυτών με σκοπό τη χημική τους εξέταση.

29. (α) Η ποιοτική εξέταση των λαμβανομένων δειγμάτων άρτου ενεργείται από την αρμόδια προς το σκοπό αυτό Επιτροπή του Υπουργείου Εμπορίου ή από τις αρμόδιες υπηρεσίες του Γ.Χ.Κ.
(β) Σε περίπτωση που η ποιοτική εξέταση των δειγμάτων άρτου από τις υπηρεσίες του Γ.Κ.Χ., αυτή ενεργείται από δύο (2) τουλάχιστον χημικούς και κατ' εξαίρεση από ένα (1) όπου δεν υπηρετούν περισσότεροι, οι οποίοι υπογράφουν την σχετική γνωμοδότηση για την κανονικότητα ή μη του δείγματος(3).

30. Ο άρτος θεωρείται σαν ευαλλοίωτο τρόφιμο.

31. Κατά των γνωμοδοτήσεων των εντεταλμένων, για την ποιοτική εξέταση του άρτου, χημικών του Υπουργείου Εμπορίου ή του Γ.Κ.Χ. δεν μπορεί να ασκηθεί έφεση.

32. Η χημική εξέταση του άρτου γίνεται όχι για την εξακρίβωση της σύστασης του άρτου ή των χρησιμοποιουμένων αλεύρων, αλλά αποκλειστικά και μόνο επί σαφούς ερωτήματος για την προσθήκη κάποιας ουσίας, η οποία πρέπει να κατονομάζεται σαφώς στο πρωτόκολλο δειγματοληψίας, οπότε το δείγμα πρέπει να λαμβάνεται εις διπλούν και να ακολουθείται η διαδικασία για ευαλλοίωτα τρόφιμα του άρθρου 20 του Κεφ. Ι «Γενικές Διατάξεις» του παρόντα Κώδικα.

33. (α) Σε περίπτωση υπονοιών προσθήκης στην αρτομάζα οξειδωτικών ουσιών που απαγορεύονται, επειδή είναι πολύ ευαλλοίωτη, η δειγματοληψία γίνεται από τα εντεταλμένα Αγορανομικά όργανα, παρουσία και χημικού του Γ.Κ.Χ., ο οποίος προβαίνει επί τόπου στην χημική εξέταση και την συμπλήρωση του συνταχθέντος πρωτοκόλλου δειγματοληψίας με την έκθεση αναλύσεως.
(β) Η δειγματοληψία της αρτόμαζας κατ' εξαίρεση των διατάξεων του Κεφαλαίου Ι «Γενικές Διατάξεις» του παρόντα Κώδικα ενεργείται εις απλούν και στα αποτελέσματα της εξέτασης δεν μπορεί να ασκηθεί έφεση(4).

## Άρθρο 112

### Αρτοσκευάσματα (Γενικές Διατάξεις)

1. Ως «αρτοσκευάσματα» νοούνται τα προϊόντα τα οποία παρασκευάζονται κατ' ανάλογο τρόπο με τον άρτο, με απλό ή διπλό κλιβανισμό, διαφέρουν όμως απ' αυτόν προς την μακροσκοπική υφή και τους οργανοληπτικούς χαρακτήρες.
2. Εκτός από τις πρώτες ύλες που επιτρέπονται για την παρασκευή του άρτου, για την παρασκευή των αρτοσκευασμάτων επιτρέπεται η χρήση και άλλων πρώτων υλών από τις επιτρεπόμενες από τον παρόντα Κώδικα, όπως γάλα και τα απ' αυτό προϊόντα, αυγά, φυσικές γλυκαντικές ύλες, γλεύκος, λιπαρές ύλες, αρτυματικές ύλες κ.λπ.
Όλες οι χρησιμοποιούμενες για την παρασκευή των αρτοσκευασμάτων πρώτες ύλες πρέπει να πληρούν τις για κάθε μία απ' αυτές διατάξεις και όρους του παρόντα Κώδικα.
3. Επιτρέπεται ο αρωματισμός των αρτοσκευασμάτων με αβλαβείς φυτικές αρωματικές ουσίες και βανιλλίνη.
4. Η χροιά των αρτοσκευασμάτων πρέπει να είναι εκείνη που προκύπτει από τις πρώτες ύλες ή από τον τρόπο επεξεργασίας τους, απαγορευομένης της τεχνητής χρώσης των με οποιανδήποτε ανόργανη ή οργανική ουσία έστω και αβλαβής.
5. Απαγορεύεται ή χρησιμοποίηση τεχνητής γλυκαντικής ύλης για την παρασκευή κάθε αρτοσκευάσματος.
6. Σε περίπτωση χρησιμοποίησης λιπαρής ύλης, το είδος αυτής πρέπει να δηλώνεται σαφώς στον καταναλωτή.
7. Εκτός από τη ζάχαρη, η χρησιμοποίηση κάθε γλυκαντικής ή άλλης ουσίας που μπορεί να προσδόσει ιδιάζοντες οργανοληπτικούς χαρακτήρες του προϊόντος, πρέπει να δηλώνεται σαφώς στον καταναλωτή π.χ. «μουστοκούλουρα, παξιμάδια κανέλλας» κ.λπ.

(2) Αποφ. Α.Χ.Σ. 739/86 – ΦΕΚ 728/86 τ.Β'.

(3) Αποφ. Α.Χ.Σ. 255/74 – ΦΕΚ 290/74 τ.Β'.
(4) Αποφ. Α.Χ.Σ. 3736/78 – ΦΕΚ 444/79 τ.Β'.

8. Πλην των ρητά κατονομαζομένων υλών και ουσιών στο άρθρο αυτό και στα ειδικά για τα αρτοσκευάσματα άρθρα 113 και 114 του Κ.Τρ. απαγορεύεται η χρησιμοποίηση κάθε άλλης ανόργανης ή οργανικής ουσίας, χωρίς την έγκριση του Α.Χ.Σ.(1).
9. Οι μακροσκοπικοί και οργανοληπτικοί χαρακτήρες των αρτοσκευασμάτων πρέπει να είναι άμεμπτοι και να μην παρέχουν ενδείξεις χρησιμοποίησης μειονεκτικών πρώτων υλών ή ατελούς επεξεργασίας αυτών.
10. Τα αρτοσκευάσματα διακρίνονται γενικά στις παρακάτω κατηγορίες:
α) Απλά αρτοσκευάσματα
β) Διάφορα αρτοσκευάσματα
Οι δύο αυτές κατηγορίες αρτοσκευασμάτων περιγράφονται λεπτομερώς στα άρθρα 113 και 114(2).
11. Τα αρτοσκευάσματα πρέπει να διατίθενται στην κατανάλωση συσκευασμένα σε σακχίδια από χαρτί σελοφάν (CELLOPHAN) ή από πλαστικές ύλες από τις επιτρεπόμενες για την συσκευασία τροφίμων, κλειομένων με συνδετική μηχανή. Επιτρέπεται η χύμα πώληση αρτοσκευασμάτων από εργαστήρια που παρασκευάζονται (ζαχαρόπλαστεία, αρτοποιεία, κουλουροποιεία).
Η διάθεση από πλανόδιους μικροπωλητές γίνεται σύμφωνα με τις Διατάξεις των Αγορανομικών και Υγειονομικών Αρχών.
Η συσκευασία πρέπει να γίνεται αφού τα αρτοσκευάσματα αποκτήσουν την θερμοκρασία του περιβάλλοντος. Στη συσκευασία πρέπει να αναγράφεται με ανεξίτηλη σφραγίδα η ημερομηνία παρασκευής(3).
12. Κατά την δειγματοληψία λαμβάνονται τεμάχια από διάφορα σημεία του σωρού ή από διάφορες συσκευασίες και τοποθετούνται μετά σε φιάλες δειγματοληψίας ακέραια, ή εφόσον αυτό δεν είναι δυνατόν, θραυσμένα σε όσο το δυνατό μεγαλύτερα τεμάχια. Η απαιτούμενη ποσότητα για κάθε απλό δείγμα είναι τουλάχιστον 150 γραμμάρια.
13. Επιτρέπεται η χρησιμοποίηση ως συντηρητικών των προπιονικών (Ε 280 - Ε 281 - Ε 282 - Ε 283) από τις βιομηχανίες και βιοτεχνίες παραγωγής τυποποιημένου και συσκευασμένου.
1. Άρτου κομμένου σε φέτες για τοστ και
2. Σε αρτοσκευάσματα με υψηλό ποσοστό υγρασίας (πάνω από 20%), σε ποσοστό που να μην υπερβαίνει το 0,3% στα παραπάνω προϊόντα. Τα χρησιμοποιούμενα προπιονικά πρέπει να πληρούν τους όρους καθαρότητας του Παραρτήματος V του Π.Δ. 535/83.
Η προσθήκη των προπιονικών και το επί τοις εκατό ποσοστό προσθήκης πρέπει να δηλώνεται πάνω στη συσκευασία των προϊόντων(4).

## Άρθρο 113

### Απλά αρτοσκευάσματα

1. Ως «απλά αρτοσκευάσματα» νοούνται προϊόντα που μπορούν να αντικαταστήσουν τον άρτον, όπως οι φρυγανιές τα αρτίδια, τα φρατζολάκια, τα κουλούρια, οι λαγάνες, τα παξιμάδια, ο διπυρίτης άρτος, οι πίττες για σουβλάκια κ.λπ.
2. Για την παρασκευή των «απλών αρτοσκευασμάτων» επιτρέπεται η χρησιμοποίηση των προσθέτων αλεύρων που καθορίζονται στο εδάφ. γ' της παρ. 6 του άρθρου 104, του Κ.Τρ.(1).
3. Επιτρέπεται η επίπαση των απλών αρτοσκευασμάτων ή η προσθήκη σε αυτά μικρών ποσοτήτων των παρακάτω ουσιών: γλυκάνισο, σησάμι, μαστίχα, φυσική γλυκαντική ύλη, λιπαρή ύλη και λοιπές επιτρεπόμενες.
4. Η παρασκευή των απλών αρτοσκευασμάτων πρέπει να γίνεται πάντοτε από τους επιτρεπόμενους τύπους αλεύρων και με τους περιορισμούς του παρόντος άρθρου.
5. α) Οι φρυγανιές μπορούν να παρασκευάζονται από άλευρο οποιουδήποτε τύπου ή κατηγορίας από τα επιτρεπόμενα.
β) Πρέπει να προέρχονται από κανονικά παρασκευασμένο άρτο, μετά την κοπή σε τεμάχια να υποβάλλονται σε δεύτερο κλιβανισμό, για την απαλλαγή τους από το μεγαλύτερο ποσοστό νερού και με σκοπό το ελαφρό ψήσιμο.

(1) Αποφ. Α.Χ.Σ. 679/86 - ΦΕΚ 249/87 τ.Β'.
(2) Αποφ. Α.Χ.Σ. 3309/84 - ΦΕΚ 116/85 τ.Β'.
(3) Αποφ. Α.Χ.Σ. 885/72 - ΦΕΚ 397/72 τ.Β'.
(4) Αποφ. Α.Χ.Σ. 347/85 - ΦΕΚ 751/85 τ.Β'.

(1) Αποφ. Α.Χ.Σ. 679/86 - ΦΕΚ 249/87 τ.Β'.

γ) Η υγρασία και οι πτητικές ουσίες στους 105 °C δεν επιτρέπεται να είναι σε ποσοστό ανώτερο του 10%.
6. α) Ο διπυρίτης άρτος (γαλέτα) πρέπει να παρασκευάζεται αποκλειστικά και μόνο από άλευρο σίτου και νερό, χωρίς αλάτι, με προσθήκη ή όχι μέσων διόγκωσης, με πλήρη κλιβανισμό της μάζας που παρασκευάστηκε και περαιτέρω ξήρανσης.
β) Η υγρασία και οι πτητικές ουσίες στους 105 °C δεν επιτρέπεται να είναι σε ποσοστό ανώτερο του 8%.
7. Η υγρασία και οι πτητικές ουσίες, στους 105 °C, στα παξιμάδια δεν επιτρέπεται να είναι σε ποσοστό ανώτερο του 10%.
8. Εκτός των παραπάνω πρέπει να πληρούνται όλοι οι όροι και οι διατάξεις του προηγούμενου άρθρου.
9. Επιτρέπεται η χρησιμοποίηση ως συντηρητικών: Σορβικού οξέος και των αλάτων αυτού (Ε 200, Ε 201, Ε 202, Ε 203), στις ζύμες (ζυμάρι), που παράγονται από βιομηχανίες και βιοτεχνίες και φέρονται στην κατανάλωση σε τυποποιημένες συσκευασίες, όπως φύλλο κρούστας, σφολιάτα, καταΐφι (φιδές) κ.λπ. και σε μέγιστο ποσοστό προσθήκης 1% στο τελικό προϊόν. Τα χρησιμοποιούμενα σορβικά πρέπει να πληρούν τους όρους καθαρότητας του 535/83 Π.Δ. Παράρτημα V. Στη συσκευασία των προϊόντων πρέπει να αναγράφεται η προσθήκη του σορβικού και το ποσοστό προσθήκης.

## Άρθρο 114

### Διάφορα αρτοσκευάσματα

1. Ως «διάφορα αρτοσκευάσματα» νοούνται τα κάθε μορφής και φύσης αρτοσκευάσματα, που παρασκευάζονται με ανάλογο τρόπο με τον άρτο, διαφέρουν όμως χαρακτηριστικά απ' αυτόν, ως προς τους μακροσκοπικούς και οργανοληπτικούς χαρακτήρες, λόγω της προσθήκης σ' αυτά και άλλων επιτρεπομένων από τον παρόντα Κώδικα πρώτων υλών, εκτός απ' αυτές που επιτρέπονται για την παρασκευή του άρτου όπως γάλα, γιαούρτι, βούτυρο, τυρομοχομικά προϊόντα, αυγά, λιπαρές ύλες, γλυκαντικές ύλες, προϊόντα ντομάτας, ελιές αρτυματικές ύλες, προϊόντα αλλαντοποιίας κ.λπ.
2. Επιτρέπεται η χρησιμοποίηση των ουσιών του άρθρου 34 του Κ.Τρ. λαμβανομένων υπόψη των όρων και προϋποθέσεων που καθορίζονται στο άρθρο αυτό, ως και των περιορισμών που τίθενται στο άρθρο 112 και στο παρόν άρθρο(1).
3. Τα «διάφορα αρτοσκευάσματα» διακρίνονται ειδικότερα στις παρακάτω δύο κατηγορίες:
(α) Διάφορα αρτοσκευάσματα ζαχαροπλαστικής
(β) Διάφορα λοιπά αρτοσκευάσματα
Οι δύο αυτές κατηγορίες διαφόρων αρτοσκευασμάτων περιγράφονται παρακάτω.
4. Ως «διάφορα αρτοσκευάσματα ζαχαροπλαστικής» νοούνται προϊόντα που περιέχουν υποχρεωτικά λιπαρές ύλες και μία από τις φυσικές γλυκαντικές ύλες, η οποία προσδίδει σ' αυτά γλυκειά ή γλυκίζουσα γεύση όπως και άλλες επιτρεπόμενες ύλες π.χ. παξιμάδια, κουλούρια, φρυγανιές και άλλα βουτήματα ζαχαροπλαστικής.
5. Τα διάφορα αρτοσκευάσματα ζαχαροπλαστικής πρέπει να πληρούν τους παρακάτω όρους:
α) Η υγρασία και οι πτητικές ύλες στους 105 °C δεν πρέπει να είναι σε ποσοστό ανώτερο από 12%. Εξαιρούνται τα «τσουρέκια», των οποίων η υγρασία και οι πτητικές ουσίες στους 105 °C είναι δυνατό να ανέρχονται σε ποσοστό μέχρι 22%. Τα παραπάνω ποσοστά μπορούν να είναι αυξημένα κατά 10%, για την περίοδο από 16 Σεπτεμβρίου μέχρι και 15 Ιουνίου του επομένου έτους.
β) Το ποσοστό των λιπαρών υλών πρέπει να είναι τουλάχιστον 10%.
γ) Επιτρέπεται η διάθεση στην κατανάλωση φρυγανιών με την ονομασία «φρυγανιές βουτύρου», εφόσον για την παρασκευή τους έχει χρησιμοποιηθεί ως λιπαρή ύλη μόνο το αγνό βούτυρο.
δ) Το ποσοστό των ενεχομένων ζαχχάρων υπολογιζόμενο σαν καλαμοζάχαρο πρέπει να είναι τουλάχιστον 10%.
6. Τα διάφορα αρτοσκευάσματα ζαχαροπλαστικής δεν υπάγονται στις διατάξεις του Κεφαλαίου XIV «Προϊόντα μετά γλυκαντικών υλών» του παρόντα Κώδικα.
7. Ως «Διάφορα λοιπά αρτοσκευάσματα» νοούνται τα προϊόντα που δεν περιέχουν γλυκαντικές ύλες και τα οποία παρασκευάζονται από τις πρώτες ύλες που αναφέρονται στην παρ. 1, του παρόντος άρθρου, π.χ. τυρόπιττες, σπανακόπιττες, μυζηθρόπιττες, κρεατόπιττες, πίτσες, πεϊνιρλί, τοστ κ.λπ.

(1) Αποφ. Α.Χ.Σ. 679/86 - ΦΕΚ 249/87 τ.Β'.

8. Δεν επιτρέπεται ο τεχνητός αρωματισμός των διαφόρων λοιπών αρτοσκευασμάτων. Η οσμή και η γεύση τούτων πρέπει να προέρχονται αποκλειστικά από τις πρώτες ύλες, που παρασκευάζονται.
9. Ειδικότερα η «τυρόπιττα» πρέπει να παρασκευάζεται υποχρεωτικά με την προσθήκη τυρού από μία τουλάχιστον από τις κατηγορίες τυρών που καθορίζονται στην παράγραφο 2 του άρθρου 83 «τυροκομικά προϊόντα» του παρόντα Κώδικα([2]).
10. Επιτρέπεται η παρασκευή και διάθεση στην κατανάλωση προπαρασκευασμένων μιγμάτων, αποτελουμένων από διάφορες επιτρεπόμενες ύλες, όπως άλευρα, γλυκαντικές ύλες, γάλα σε σκόνη, αυγά σε σκόνη, λιπαρές ύλες, κακάο, αρτύματα, μαγιά κ.λπ. ως και από ουσίες του άρθρου 34 του Κ.Τρ., τα οποία με απλή κατεργασία παρέχουν διάφορα αρτοσκευάσματα, όπως λουκουμάδες, δίπλες, κρέπες, πίτσες κ.ά.
Στην προσυσκευασία τους πρέπει να αναγράφονται όλες οι ενδείξεις που προβλέπονται από τις κείμενες διατάξεις([1]).

## Άρθρο 115

## Ζυμαρικά

1. Ως «ζυμαρικά» νοούνται προϊόντα που παρασκευάζονται από σεμίδαλι πλούσια σε γλουτένη και νερό, χωρίς ζύμη, ξηραινόμενα σε ειδικούς θαλάμους με ελαφρά θέρμανση ή στον αέρα, χωρίς ψήσιμο.
2. Οι πρώτες ύλες για την παρασκευή ζυμαρικών πρέπει να πληρούν όλους τους όρους και τις διατάξεις για κάθε μια του παρόντα Κώδικα.
3. Τα ζυμαρικά πρέπει να παρασκευάζονται αποκλειστικά και μόνο από σεμίδαλι, που προέρχεται από σκληρό σίτο, απαγορευομένης της χρήσης άλλου τύπου αλεύρου για την παρασκευή αυτών, εκτός εάν καθοριστεί διαφορετικά από αγορανομική διάταξη.
4. Απαγορεύεται απόλυτα να γίνεται η άλεση θρυμμάτων, ζυμαρικών παρά μόνο στα Εργοστάσια παρασκευής ζυμαρικών.
Απαγορεύεται η επαναχρησιμοποίηση των σε καλή κατάσταση θρυμμάτων ζυμαρικών από εργοστάσια ζυμαρικών που δεν διαθέτουν τα ειδικά για το σκοπό αυτά μηχανήματα.
5. Το νερό που χρησιμοποιείται για την παρασκευή ζυμαρικών πρέπει να είναι πόσιμο.
6. Οι οργανοληπτικοί χαρακτήρες των βρασμένων με νερό ή όχι ζυμαρικών πρέπει να είναι άμεμπτοι και να μην παρέχουν ενδείξεις χρησιμοποίησης μειονεκτικών πρώτων υλών ή ατελούς επεξεργασίας αυτών.
7. Απαγορεύεται η χρησιμοποίηση για την παρασκευή ζυμαρικών κάθε αμυλώδους ύλης, που δεν κατονομάζεται στο παρόν άρθρο εκτός του σεμίδαλις.
8. Τα ζυμαρικά όταν βράζονται με νερό πρέπει:
   α) Να διογκούνται τουλάχιστον στο διπλάσιο
   β) Να μην διασπώνται σε ποσοστό ανώτερο του 5%
   γ) Να μην παρουσιάζουν πολτώδη μορφή (χύλωση)
   δ) Το υγρό βρασμού (ζωμός) πρέπει να είναι κατά το δυνατόν διαυγές, χωρίς δυσάρεστη οσμή ή ισχυρή όξινη γεύση. Θόλωμα του ζωμού σημαίνει κατώτερης ποιότητας ή παλαιωμένο προϊόν.
9. Απαγορεύεται ο τεχνητός χρωματισμός των ζυμαρικών, η προσθήκη συντηρητικών μέσων και η παρουσία κάθε ανόργανης ή οργανικής ουσίας που δεν κατονομάζεται ρητά στο παρόν άρθρο.
Η χρώση των ζυμαρικών που προκαλείται από την προσθήκη σ' αυτά των ρητά κατονομαζομένων και επιτρεπομένων υλών, όπως τα αυγά, τα λαχανικά κ.ά. δεν θεωρείται τεχνητός χρωματισμός.
10. Απαγορεύεται η προσφορά στην κατανάλωση ζυμαρικών, που εμφανίζουν συμπτώματα προσβολής από σκώληκες ή που έχουν σκώληκες ή ακάρεα.
11. Οι βιομήχανοι ζυμαρικών ευθύνονται για τα ζυμαρικά που παρασκευάζουν 60 ημέρες από την ημερομηνία συσκευασίας τους, εφόσον αναγράφεται αυτή στην συσκευασία των ζυμαρικών.
Η κατά τα παραπάνω ευθύνη των βιομηχάνων ζυμαρικών αφορά αποκλειστικά την παρουσία σκωλήκων και ακάρεων. Για κάθε άλλη εκτροπή των ζυμαρικών από τα καθοριζόμενα όρια του παρόντος άρθρου (υγρασία, τέφρα κ.λπ.) οι βιομήχανοι ζυμαρικών ευθύνονται απεριόριστα.
12. Η υγρασία και οι πτητικές ουσίες, στους 105°C των ζυμαρικών ορίζονται ως ακολούθως:

(1) Αποφ. Α.Χ.Σ. 679/86 – ΦΕΚ 249/87 τ.Β'.
(2) Αποφ. Α.Χ.Σ. 3309/84 – ΦΕΚ 116/85 τ.Β'.

   α) Για την θερινή περίοδο, δηλαδή από 16 Ιουνίου μέχρι και 15 Σεπτεμβρίου κατ' ανώτατο όριο 12,5%.
   β) Για την χειμερινή περίοδο δηλαδή από 16ης Σεπτεμβρίου μέχρι και 15ης Ιουνίου κατ' ανώτατο όριο 13,5%.
13. Η οξύτητα των ζυμαρικών δεν επιτρέπεται να είναι ανώτερη των 10 βαθμών οξύτητος ή 0,9% σε γαλακτικό οξύ.
14. Η τέφρα των ζυμαρικών δεν επιτρέπεται να είναι ανώτερη της αντίστοιχης που καθορίζεται για το σεμίδαλι, από το οποίο παρασκευάστηκαν, αυξημένη κατά 0,1 μονάδος([1]).
15. Επιτρέπεται η παρασκευή ζυμαρικών με αυγά, γάλα ή και λαχανικά, που να πληρούν τους όρους και τις διατάξεις των αντίστοιχων γι' αυτά άρθρων.
16. Επιτρέπεται η προσφορά στην κατανάλωση νωπών ζυμαρικών, που παρασκευάζονται από σεμίδαλι (με λαχανικά, με αυγά ή όχι) εγκρίσεως του Α.Χ.Σ.
17. Τα ζυμαρικά πρέπει να διατίθενται πάντοτε συσκευασμένα, στην συσκευασία δε να αναγράφεται η ημερομηνία συσκευασίας αυτών([1]).
18. Απαγορεύεται η συρραφή της συσκευασίας των ζυμαρικών με μεταλλικούς συνδετήρες ή κουμπιά.
19. Κατά την δειγματοληψία των ζυμαρικών από συσκευασίες, που φέρονται στην κατανάλωση λαμβάνεται μια ή περισσότερες, σε περίπτωση μικρών συσκευασιών, διαχωρίζονται σε δύο μέρη, θραυομένων των ζυμαρικών, όπου χρειάζεται και κάθε μέρος τοποθετείται σε φιάλη δειγματοληψίας.
20. Ως «ζυμαρικά με αυγά» ή «Ζυμαρικά με γάλα» ή «Ζυμαρικά με αυγά και γάλα» νοούνται τα ζυμαρικά που παρασκευάζονται με προσθήκη αυγών, γάλακτος ή αυγών και γάλακτος. Πρέπει να πληρούν τους παρακάτω όρους:
   α) Τα παραπάνω ζυμαρικά θα διατίθενται σε συσκευασία, επάνω στην οποία θα αναγράφεται το ποσοστό προσθήκης αυγών και γάλακτος σε κάθε χιλιόγραμμο ετοίμου προϊόντος.
   β) Στα ζυμαρικά με αυγά πρέπει να προστίθενται τουλάχιστον δύο (2) πλήρη νωπά αυγά για κάθε χιλιόγραμ. σεμίδαλι([1]).
   γ) Τα ζυμαρικά με γάλα πρέπει να παρασκευάζονται από πλήρες γάλα ή σκόνη πλήρους γάλακτος, η δε ποσότητα αυτού υπολογιζομένη σε ξηρά μάζα γάλακτος και αναγομένη σε ένα χιλιόγραμμο ετοίμου ζυμαρικού δεν πρέπει να είναι κατώτερη από 20 γραμμάρια.
   δ) Όλες οι κατηγορίες των ζυμαρικών πρέπει να πληρούν κατά τα λοιπά τις διατάξεις του παρόντος άρθρου.
   ε) Ποσοστό αιθερικού εκχυλίσματος άνω του 0,60% (προερχομένου από την σεμίδαλι) δηλώνει την παρουσία αυγών και μάλιστα ένα αυγό, ανά 0,60% επιπλέον τούτου, για κάθε κιλό χρησιμοποιηθέντος σεμιδάλεως για την παρασκευή ζυμαρικών. Ποσότητα αιθερικού εκχυλίσματος κατωτέρα του 0,60% δείχνει απουσία αυγών.
   Στο αιθερικό εκχύλισμα προσδιορίζεται ο αριθμός του βουτυροδιαθλασιμέτρου στους 40°C, ο οποίος πρέπει να κυμαίνεται μεταξύ 60-70([1]).
21. Ως «Ζυμαρικά με λαχανικά» χαρακτηρίζονται τα ζυμαρικά, τα οποία παρασκευάζονται αποκλειστικά από σεμίδαλι και λαχανικά, όπως καρότα, σπανάκι και τομάτα, με την προϋπόθεση ότι η προσθήκη αυτή θα δηλούται σαφώς στη συσκευασία.
Σε περίπτωση που χρησιμοποιηθούν άλλα λαχανικά πρέπει προηγουμένως να ζητείται έγκριση του Α.Χ.Σ.
Τα «Ζυμαρικά με λαχανικά» πρέπει να πληρούν όλους τους όρους του παρόντος άρθρου, ειδικώς δε:
   α) Η τέφρα των παραπάνω ξηρών ζυμαρικών με λαχανικά δεν πρέπει να υπερβαίνει το 1,3% επιτρεπομένης ανοχής μέχρις 1,4%.
   β) Η υγρασία των ξηρών ζυμαρικών με λαχανικά με αυγά ή όχι, ορίζεται κατά ανώτατο όριο 13,5% για την περίοδο από 16 Σεπτεμβρίου μέχρι 15 Ιουνίου και 12,5% για την περίοδο από 16 Ιουνίου μέχρι 15 Σεπτεμβρίου.
   γ) Επιτρέπεται στα ζυμαρικά με λαχανικά η προσθήκη αυγών, με την προϋπόθεση ότι η προσθήκη αυτή θα πραγματοποιείται με τρία (3) τουλάχιστον αυγά για κάθε χιλιόγραμμο ετοίμου προϊόντος και θα δηλώνεται υποχρεωτικά στη συσκευασία.
22. Τα παρασκευαζόμενα ζυμαρικά από άλευρα μακαρονοποιΐας ολικής άλεσης σκληρού σίτου, που προβλέπονται από την παράγραφο 12 του άρθρου 106 πρέπει να πληρούν όλους τους όρους του παρόντος άρθρου, εκτός της τέφρας επί ξηρού, που δεν πρέπει να υπερβαίνει το όριο του 1,70%([2]).

(1) Αποφ. Α.Χ.Σ. 885/72 – ΦΕΚ 397/72 τ.Β'.
(2) Αποφ. Α.Χ.Σ. 2601/84 – ΦΕΚ 773/84 τ.Β'.

Άρθρο 116

Υποπροϊόντα άλεσης σίτου

1. Όλα τα υποπροϊόντα άλεσης σίτου πρέπει να είναι απαλλαγμένα από κάθε ξένη προς το σίτο ουσία (ξύλα, πριονίδια, φλοιοί κ.λπ.). Η προσθήκη τέτοιας ουσίας θεωρείται ως νοθεία.
2. Το ποσοστό των ενεχομένων γαιωδών ουσιών στα διάφορα υποπροϊόντα άλεσης καθορίζεται ως ακολούθως:

α) Πίτυρα χονδρά: Υπόλειμμα σε τετραχλωράνθρακα κατ' ανώτατο όριο ..........0,50%

β) Πίτυρα ψιλά: Υπόλειμμα σε τετραχλωράνθρακα κατ' ανώτατο όριο ..........10,30%

γ) Κτηνάλευρα: Υπόλειμμα σε τετραχλωράνθρακα κατ' ανώτατο όριο ..........0,20%

δ) Δευτερεύοντα άλευρα: Υπόλειμμα σε τετραχλωράνθρακα κατ' ανώτατο όριο ..........0,035%

Άρθρο 117

Πιεστή ζύμη αρτοποιΐας

1. «Πιεστή ζύμη αρτοποιΐας» είναι το προϊόν που λαμβάνεται από την καλλιέργεια ειδικών σακχαρομυκήτων σε θρεπτικό υλικό, το οποίο συσκευάζεται σε μορφή συμπαγούς μάζας.
2. Η πιεστή ζύμη πρέπει να είναι ομοιογενής, νωπή, όχι ιξώδης ή εύθρυπτος και να μην προσκολλάται στο χαρτί, να έχει χροιά υπόλευκη οσμή ιδιάζουσα, ευχάριστη και γενικά να μην παρουσιάζει καμιά αλλοίωση.
3. Μικροσκοπικά εξεταζόμενη πρέπει:
   α) να μην περιέχει παρά σε ελάχιστη αναλογία βακτήρια και
   β) να μην περιέχει πάνω από 5% νεκρούς μύκητες.
4. Η περιεκτικότητα σε νερό της πιεστής ζύμης δεν πρέπει να υπερβαίνει το 75%.
5. Κατά την πώληση πρέπει να δηλώνεται εάν πρόκειται για πιεστή «αρτοζύμη» ή «ζυθοζύμη».
6. Επιτρέπεται η παρουσία αμύλου γεωμήλων σε μέγιστο ποσοστό 1%, η οποία οφείλεται στη συνεχή μέθοδο διήθησης της ζύμης και τη χρήση ως φίλτρου στρώματος αμύλου γεωμήλων.
   Κατά την μικροσκοπική εξέταση, ο μέσος όρος των αμυλοκόκκων γεωμήλων ανά οπτικό πεδίο σε αιώρημα ζύμης 5% και μεγένθυνση 1:400 δεν πρέπει να υπερβαίνει τους τρεις(1).
7. Απαγορεύεται η προσφορά για πώληση και η πώληση μίγματος ζυθοζύμης με πιεστή αρτοζύμη.
8. Απαγορεύεται η χρησιμοποίηση συντηρητικών μέσων.
9. Η πιεστή ζύμη πρέπει να αποτελείται αποκλειστικά από ζακχαρομύκητες, κάθε άλλη ξένη ουσία θεωρείται νοθεία.
10. Η οξύτητα της ζύμης δεν πρέπει να υπερβαίνει τους 3 βαθμούς οξύτητας.
11. Τα δείγματα πιεστής ζύμης αρτοποιΐας θεωρούνται ευαλλοίωτα(2).

## ΚΕΦΑΛΑΙΟ XIII

## ΔΙΑΦΟΡΑ ΤΡΟΦΙΜΑ ΦΥΤΙΚΗΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ



(1) Απόφ. Α.Χ.Σ. 1753/86 – ΦΕΚ 51/87 τ.Β'.
(2) Απόφ. Α.Χ.Σ. 885/72 – ΦΕΚ 397/72 τ.Β'.

Άρθρο 118

Διάκριση και Γενικοί όροι

1. Τα τρόφιμα φυτικής προέλευσης διακρίνονται σε δύο βασικές κατηγορίες: Τα νωπά και τα διατηρημένα.
2. Στα διατηρημένα τρόφιμα φυτικής προέλευσης υπάγονται:
   (α) Τα διατηρημένα με ψύξη.
   (β) Τα διατηρημένα με ξήρανση.
   (γ) Τα διατηρημένα σε μεταλλικά κουτιά (κονσέρβες).
   (δ) Τα διατηρημένα με αλάτι, ξύδι, λάδι, οινόπνευμα.
   (ε) Τα διατηρημένα με αποστείρωση ή συμπύκνωση προϊόντα τομάτας.
   (στ) Τα συμπυκνωμένα εχυλίσματα λαχανικών ή σκόνες αυτών.
   (ζ) Οι χυμοί οπωρών.
   (η) Τα προϊόντα οπωρών με γλυκαντικές ύλες, που περιγράφονται στο XIV Κεφάλαιο.
3. Τα διατηρημένα τρόφιμα φυτικής προέλευσης πρέπει να πληρούν όλους τους όρους του Κεφαλαίου «Διατηρημένα Τρόφιμα», τα χρησιμοποιούμενα νωπά προϊόντα πρέπει να πληρούν όλους τους όρους του παρακάτω άρθρου και η επεξεργασία τους να μην επηρεάζει αισθητά τους οργανοληπτικούς αυτών χαρακτήρες.

Άρθρο 119

Νωπά τρόφιμα φυτικής προέλευσης

1. Ως «Νωπά τρόφιμα φυτικής προέλευσης» νοούνται αυτοτελή φυτά ή μέρη αυτών, κατάλληλα για διατροφή που διατίθενται στην κατανάλωση στη φυσική τους κατάσταση, διακρίνονται σε λαχανικά και οπώρες.
2. Τα νωπά τρόφιμα φυτικής προέλευσης που διατίθενται στην κατανάλωση πρέπει να πληρούν τους παρακάτω όρους:
   (α) Να είναι προσφάτου συλλογής (φρέσκα).
   (β) Να προέρχονται από φυτά ή καρπούς που να βρίσκονται στο κατάλληλο στάδιο ανάπτυξης ή ωρίμανσης.
   (γ) Να είναι πρακτικά απαλλαγμένα χωμάτων, λάσπης, κάθε άλλης ρύπανσης, και κάθε άλλης ανόργανης ή οργανικής ύλης.
   (δ) Να μην είναι τεχνητά χρωματισμένα, με οποιαδήποτε ανόργανη ή οργανική ουσία, είτε με οποιαδήποτε φυσική μέθοδο.
   (ε) Να μην είναι προσβλημένα από παράσιτα σε σημαντικό βαθμό ή να παρουσιάζουν αλλοίωση της συστάσεως ή των οργανοληπτικών χαρακτήρων.
   (στ) Να μη προέρχονται από αναγέννηση, ή ενυδάτωση αποξηραμμένων προϊόντων.
   (ζ) Να μην είναι προϊόντα από φυτά ραντισμένα με φυτοφάρμακα, όπως π.χ. παραθείο, μαλαθείο, αρσενικούχα, μολυβδούχα σκευάσματα κ.λπ. και συλλεγμένα προ του καθορισμένου χρόνου από το Υπουργείο Γεωργίας, και να μην περιέχουν κατάλοιπα των παραπάνω ουσιών, που είναι επικίνδυνες για τη Δημόσια υγεία.
   (η) Να μην προέρχονται από φυτά ή μέρη αυτών που βρίσκονται στο στάδιο της ανάπτυξης, διότι υπάρχει σ' αυτά δηλητηριώδης ή επιβλαβής ουσία, π.χ. κόνδυλοι γεωμήλων με πράσινη απόχρωση.
   (θ) Να διατίθενται στην κατανάλωση με ονομασία που θα δηλώνει σαφώς το είδος αυτών, όπως π.χ. «Αμπελοφάσουλα», «Άγρια ραδίκια», «Σταφύλια ροδίτες», «Μήλα φυρίκια».
   (ι) Να διατίθενται κατά είδος και ποιότητα, απαγορευμένης της ανάμιξης ειδών διαφόρων ποιοτήτων.
3. Τα νωπά τρόφιμα φυτικής προέλευσης θεωρούνται ευαλλοίωτα τρόφιμα.
4. Επιτρέπεται η διάθεση στην κατανάλωση αποφλοιωμένων γεωμήλων συσκευασμένων σε πλαστικά σακίδια με τους παρακάτω όρους:
   (α) Τα τεμαχίδια γεωμήλων εντός των πλαστικών σακκιδίων θα πρέπει να βρίσκονται σε άριστη κατάσταση και να μην παρουσιάζουν καμιά αλλοίωση στους οργανοληπτικούς χαρακτήρες.
   (β) Τα πλαστικά σακκίδια πρέπει να πληρούν τις σχετικές αποφάσεις του Α.Χ.Σ. «περί πλαστικών υλών συσκευασίας».
   (γ) Η προσωρινή συντήρηση πρέπει να γίνεται αποκλειστικά με θειώδες οξύ του οποίου το ποσοστό σε ολικό θειώδες εκπεφρασμένο σε $SO_2$ να μην υπερβαίνει το 0,2‰ σε έτοιμο προϊόν.
   (δ) Στη συσκευασία πρέπει να γράφεται ευκρινώς η ημερομηνία παρασκευής και ημερομηνία λήξεως.
   (ε) Πρέπει να αποσύρωνται της κυκλοφορίας για μεν τους χειμερινούς μήνες, δηλαδή από 1 Οκτωβρίου - 31 Μαρτίου, την 7η

ημέρα από την ημερομηνία παρασκευής τους, για δε τους θερινούς μήνες, δηλαδή από 1 Απριλίου μέχρι 30 Σεπτεμβρίου, την 5η ημέρα.(1)

Άρθρο 120

Διατηρημένα με ψύξη τρόφιμα φυτικής προέλευσης

1. Ως «Διατηρημένα με ψύξη τρόφιμα φυτικής προέλευσης» νοούνται οποιαδήποτε μέρη βρωσίμων φυτών ή και συστατικά απ' αυτά, τα οποία μετά από ειδική ή μη κατεργασία έγιναν τελικά διατηρήσιμα με τη μέθοδο της ψύξεως.
2. Τα νωπά τρόφιμα που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή των διατηρημένων τροφίμων φυτικής προέλευσης με ψύξη πρέπει να πληρούν όλους τους όρους του προηγούμενου άρθρου.
3. Απαγορεύεται η τεχνητή χρώση, αρωματισμός καθώς και η προσθήκη κάθε ανόργανης ή οργανικής ουσίας, με εξαίρεση το νερό, το οποίο μπορεί να χρησιμοποιηθεί στην τεχνική της ψύξεως και του γλουταμινικού οξέος κατόπιν σχετικής δηλώσεως της χρήσεώς του και άδειας του Α.Χ.Σ.
4. Τα διατηρημένα τρόφιμα φυτικής προέλευσης μετά την απόψυξη τους πρέπει να παρουσιάζουν οργανοληπτικούς χαρακτήρες παρόμοιους με εκείνους των νωπών τροφίμων, από τα οποία προέρχονται.
Απαγορεύεται η με κάθε τρόπο προσφορά διατηρημένων τροφίμων φυτικής προέλευσης με ψύξη, έστω και μετά από κανονική απόψυξη αυτών, σαν νωπών, εκτός εάν υπάρχει σχετική άδεια από την αρμόδια Υπηρεσία.
5. Επιτρέπεται η διάθεση στην κατανάλωση προτηγανισμένης κατεψυγμένης πατάτας η οποία πρέπει να έχει τα παρακάτω αναλυτικά στοιχεία.
(α) Υγρασία: 75% μέγιστο.
(β) Λιπαρή ύλη: 2% ελάχιστο.
(γ) Σημείο τήξης λιπαρής ύλης: 42°C μέγιστο.
Επίσης θα πρέπει να πληροί όλους τους όρους των άρθρων 119 και 120 του Κώδικα Τροφίμων.
Στη συσκευασία τους πρέπει να αναγράφονται όλες οι ενδείξεις που προβλέπονται από τις σχετικές διατάξεις και η χρονολογία ελάχιστης διατηρησιμότητας.(2)

Άρθρο 121

Διατηρημένα με ξήρανση τρόφιμα φυτικής προέλευσης

1. «Διατηρημένα με ξήρανση τρόφιμα φυτικής προέλευσης» νοούνται τρόφιμα γενικά φυτικής προέλευσης τα οποία έγιναν διατηρήσιμα με αποβολή ολικά ή μερικά του περιεχομένου σ' αυτά νερού.
2. Τα χρησιμοποιηθέντα νωπά φυτικά μέρη πρέπει να πληρούν όλους τους όρους του άρθρου 119.
3. Η ξήρανση των τροφίμων μπορεί να γίνεται ή με έκθεση των νωπών τροφίμων στον ατμοσφαιρικό αέρα ή με θέρμανση.
4. Η ξήρανση των τροφίμων πρέπει να γίνεται σε συνθήκες που να διασφαλίζουν το προϊόν από κάθε ρύπανση.
5. Η ξήρανση των τροφίμων δεν πρέπει να επιδρά δυσμενώς στους οργανοληπτικούς χαρακτήρες των λαμβανομένων προϊόντων.
6. Απαγορεύεται η προσθήκη κάθε ανόργανης ή οργανικής ουσίας που δεν κατονομάζεται στο παρόν άρθρο.
7. Τα διατηρημένα με ξήρανση τρόφιμα φυτικής προέλευσης διακρίνονται στις παρακάτω κατηγορίες:
(α) Ξηρά λαχανικά
(β) Ξηροί καρποί
(γ) Όσπρια
8. «Ξηρά Λαχανικά» νοούνται προϊόντα που παρασκευάζονται με ειδική κατεργασία και ξήρανση μερών βρωσίμων φυτών, όπως ριζώματα, βολβοί, βλαστάρια, φύλλα ή και καρποί ημιώριμοι. Πρέπει να πληρούν τις παρακάτω ειδικές διατάξεις:
(α) Τα ξηρά λαχανικά ενυδατούμενα, για να γίνουν κατάλληλα για την παρασκευή φαγητών, πρέπει να δίνουν προϊόντα με ευχάριστους οργανοληπτικούς χαρακτήρες που να παρομοιάζουν με εκείνους των νωπών προϊόντων από τα οποία προέρχονται.
(β) Απαγορεύεται η παρασκευή ξηρών λαχανικών από νωπά, από τα οποία με εκχύλιση ή με άλλη μέθοδο έχει αφαιρεθεί συστατικό, με αποτέλεσμα την αλλοίωση της φυσικής αυτών σύστασης.

(1) Αποφ. ΑΧΣ 873/76 - ΦΕΚ 868/76 τ.Β').
(2) Αποφ. ΑΧΣ 858/85 - ΦΕΚ 751/85 τ.Β'.

(γ) Επιτρέπεται η χρησιμοποίηση θειώδους οξέος ($SO_2$) για τη λεύκανση ή τη συντήρηση των ξηρών λαχανικών, με την προϋπόθεση ότι το ολικό ποσοστό αυτού στο τελικό προϊόν δεν θα είναι ανώτερο του 0,75‰.
9. «Ξηροί καρποί» χαρακτηρίζονται ώριμοι καρποί ή σπέρματα αυτών, τα οποία έγιναν διατηρήσιμα με αποξήρανση, με μια από τις φυσικές μεθόδους αφυδάτωσης αυτών. Πρέπει δε να πληρούν τις παρακάτω ειδικές διατάξεις:
(α) Οι οργανοληπτικοί χαρακτήρες των ξηρών καρπών που διατίθενται στην κατανάλωση πρέπει να είναι άμεμπτοι, και να μην παρέχουν ενδείξεις χρησιμοποιήσεως μειονεκτικών πρώτων υλών:
(β) Απαγορεύεται η παραγωγή ξηρών καρπών από οπώρες ή σπέρματα, των οποίων έχει αλλοιωθεί η φυσική σύστασή τους με εκχύλιση ή άλλη μέθοδο.
(γ) Ξηροί καρποί που παρουσιάζουν ενδείξεις αλλοιώσεως, αποκλείονται της κατανάλωσης.
(δ) Ως ξηροί καρποί νοούνται οι παρακάτω:
1) Λιθόκαρποι ξηροί καρποί
2) Φλοιόκαρποι ξηροί καρποί
3) Ξηρές σταφίδες
4) Ξηρά σύκα.
10. «Λιθόκαρποι ξηροί καρποί» χαρακτηρίζονται αποξηραμένοι σαρκώδεις καρποί που περικλείουν σκληρό μη εδώδιμο πυρήνα. Στην κατηγορία αυτή ανήκουν: τα κάθε φύσεως δαμάσκηνα (κυρίως δαμάσκηνα, τζάνερα, κορόμηλα, ρεγκλότα), βερύκοκκα, κεράσια, βύσσινα, χουρμάδες. Πρέπει να πληρούν δε τις παρακάτω ειδικές διατάξεις:
(α) Επιτρέπεται η διάθεση στην κατανάλωση «λιθοκάρπων ξηρών καρπών» χωρίς το σκληρό πυρήνα αυτών.
(β) Επιτρέπεται η στίλβωση των παραπάνω καρπών, με ατμό, για την καλύτερη εμφάνιση των προϊόντων. Η στίλβωση όμως με αβλαβή σκευάσματα επιτρέπεται κατόπιν έγκρισης αυτών από το Α.Χ.Σ.
(γ) Επιτρέπεται η χρησιμοποίηση σαν συντηρητικού του θειώδους οξέος ($SO_2$) του οποίου το ποσοστό πρέπει να μην υπερβαίνει τα παρακάτω όρια:
1) 0,75‰ εφόσον τα προϊόντα προορίζονται γι' άμεσο κατανάλωση.
2) 2‰ με σκοπό την αποκλειστική συντήρηση τους.
Σε περίπτωση όπου οι «λιθόκαρποι ξηροί καρποί» πρόκειται να χρησιμοποιηθούν για την παρασκευή άλλων βρωσίμων προϊόντων, πρέπει πριν να χρησιμοποιηθούν να υποβληθούν σε κατεργασία που να εξασφαλίζει την εκδίωξη του ενεχομένου θειώδους οξέος.
11. «Φλοιόκαρποι ξηροί καρποί», νοούνται αποξηραμένοι καρποί πλούσιοι σε άμυλο ή λιπαρές ουσίες ή σπέρματα καρπών, που περικλείονται από σκληρό καρπικό περίβλημα ή σπερματικό φλοιό. Στην κατηγορία αυτή νοούνται και επιτρέπονται τα κάρυα τα λεπτοκάρυα (φουντούκια), τα αμύγδαλα, τα κάστανα, τα πιστάκια (φυστίκια Αιγίνης), οι κόκκονες (κουκουνάρια), οι αραχίδες (φυστίκια αράπικα), τα ρόϊδα (ρόδια), τα χαρούπια, τα ρεβίθια. Πρέπει δε να πληρούν τις παρακάτω ειδικές διατάξεις.
(α) Επιτρέπεται η διάθεση στην κατανάλωση φλοιοκαρπών ξηρών καρπών απαλλαγμένων του περιβάλλοντος σκληρού περιβλήματος ή φλοιού, με την προϋπόθεση ότι το τελικό προϊόν (ψύχα) δεν θα περιέχει υπολείμματα αυτών σε ποσοστό ανώτερο του 0,5%.
(β) Επιτρέπεται η επεξεργασία με μαγειρικό αλάτι (αυτούσιο ή υδατικό διάλυμα αυτού) των αμυγδάλων, λεπτοκαρυών, πιστακίων, αραχίδων, ρεβιθιών. Για την παραπάνω επεξεργασία απαγορεύεται η χρησιμοποίηση θαλασσίου νερού.
(γ) Επιτρέπεται κατ' εξαίρεση η τεχνητή χρώση των αφράτων τρωγαλίων (στραγάλια) αποκλειστικά με τη φυτική χρωστική του κρόκου (Saffran).
(δ) Επιτρέπεται η ειδική επεξεργασία των απαλλαγμένων από το φυσικό τους σκληρό περίβλημα ή φλοιό «φλοιοκαρπών ξηρών καρπών», με ζάχαρη, αλεύρι, αλάτι και άλλες επιτρεπόμενες ύλες, για την απόκτηση τεχνητού σκληρού εξωτερικού περιβλήματος. Οι ξηροί αυτοί καρποί μπορούν να διατίθενται στην κατανάλωση με διάφορες εμπορικές ή τοπικές ονομασίες, όπως πανέ, κρόκερ κ.λπ.(1)
12. «Ξηρά σταφίδα» ή απλώς «σταφίδα» χαρακτηρίζεται το προϊόν που παράγεται από τη ξήρανση των ραγών των σταφυλών, απαλλαγ-

(1) Αποφ. Α.Χ.Σ. 2097/85 - ΦΕΚ 814/85 τ. Β'

μένων πρακτικά μίσχων των βοτρύων (κοτσάνια) καθώς και κάθε άλλου μέρους της αμπέλου, εξαιρουμένου του ειδικού τύπου μεγάλης ραγός σταφίδων, οι οποίες μπορούν να προσφέρονται με τους μίσχους τους.

Πρέπει δε να πληρούν τους παρακάτω όρους:

(α) Η υγρασία και οι πτητικές ύλες στους 105°C της σταφίδας δεν επιτρέπεται να είναι ανώτερες του 20%.

(β) Η τέφρα της σταφίδας πρέπει να είναι κατώτερη του 2%, με την προϋπόθεση ότι κατά τη μάσηση το προϊόν δεν θα εμφανίζει τριγμό.

(γ) Κάθε είδος σταφίδας πρέπει να διατίθεται αυτούσιο στην κατανάλωση, η ανάμιξη ενός είδους με άλλο κατώτερης ποιότητας θεωρείται ως νοθεία.

(δ) Επιτρέπεται η στίλβωση της σταφίδας, με ατμό, για την καλύτερη εμφάνιση της. Η στίλβωση όμως με αβλαβείς ουσίες ή με σκευάσματα επιτρέπεται κατόπιν εγκρίσεως αυτών από το Α.Χ.Σ.

(ε) Επιτρέπεται η χρήση σαν συντηρητικού του θειώδους οξέος ($SO_2$), το ποσοστό του οποίου δεν πρέπει να είναι ανώτερο του 0,75‰ σε έτοιμο προϊόν.

13. Η ονομασία «ξηρά σύκα» ή απλώς «σύκα» αποδίδεται στο προϊόν που παράγεται από την ξήρανση των καρπών της συκής. Αυτά πρέπει να πληρούν τους παρακάτω όρους:

(α) Επιτρέπεται η ανάμιξη σύκων με φύλλα δάφνης ή άλλων αβλαβών αρωματικών φύλλων ή ανθέων ή σησαμίου.

(β) Επιτρέπεται ο ελαφρός ρομαντισμός ή ψεκασμός των σύκων ή ο ελαφρός ψεκασμός με διαλύματα μαγειρικού αλατιού. Απαγορεύται η χρησιμοποίηση θαλασσίου νερού για τον παραπάνω σκοπό.

(γ) Επιτρέπεται η χρησιμοποίηση θειώδους οξέος ($SO_2$) προ ή μετά την ξήρανση των σύκων, με την προϋπόθεση ότι το τελικό προϊόν, δεν θα έχει ολικό θειώδες οξύ περισσότερο του 0,75‰.

(δ) Τα προσφερόμενα στην κατανάλωση σύκα πρέπει να είναι απαλλαγμένα εντόμων και σκωλήκων, να μην παρουσιάζουν προσβολές απ' αυτά, επί πλέον δε να είναι απαλλαγμένα γαιωδών προσμίξεων και να μην παρουσιάζουν τριγμό κατά τη μάσηση.

(ε) Απαγορεύεται η διάθεση στην κατανάλωση αποσύκων ή η ανάμειξη αυτών με βρώσιμα.

14. Η ονομασία «Όσπρια» αποδίδεται σε αποξηραθέντα ώριμα, βρώσιμα σπέρματα των φυτών της οικογένειας των ψυχανθών.

Στην κατηγορία αυτή ανήκουν: τα φασόλια, οι κύαμοι (κουκιά), οι φακές, τα ρεβίθια, τα μπιζέλια, οι λάθυροι (φάβα), αποκλειστικά των ειδών «LATHYRUS SATIVUS και LATHYRUS OCHRUS».

Πρέπει να πληρούνται οι εξής όροι:

(α) Η υγρασία και οι πτητικές ουσίες αυτών στους 105°C, δεν επιτρέπεται να είναι ανώτερες του 14%.

β) Πρέπει να είναι ώριμα, φυσιολογικού χρώματος, στιλπνά και μη συρρικνωμένα, απηλλαγμένα πρακτικά κάθε ξένης προσμίξεως που οφείλεται στην επεξεργασία παραλαβής αυτών, ή καρπών διαφόρων συμφυωμένων φυτών, χωμάτων, ξυλαρίων, ζιζανίων, κόκκων δημητριακών κ.λ.π. απηλλαγμένα τελείως αυτών σε περίπτωση, που φέρονται στην κατανάλωση σαν «καθορισμένα».

γ) Απαγορεύεται η προσθήκη κάθε ανόργανης ή οργανικής ουσίας.

δ) Δεν επιτρέπεται να περιέχουν κόκκους που έχουν προσβληθεί από ακάραια σε ποσοστό ανώτερο του 5%.
Όσπρια που περιέχουν κόκκους που έχουν προσβληθεί, πάνω από 5% και μέχρι 20% χαρακτηρίζονται σαν όσπρια κατώτερης ποιότητας, αλλά δεν αποκλείονται της κατανάλωσης.

ε) Κατά τον βρασμό με νερό πρέπει να παρουσιάζουν ευχάριστους οργανοληπτικούς χαρακτήρες.

στ) Όσπρια, που βράζουν πλήρως σε χρόνο μεγαλύτερο του συνήθους, θεωρούνται σαν «κατωτέρας ποιότητος»(2).

## Άρθρο 122

### Τρόφιμα Φυτικής προέλευσης σε μεταλλικά χυτία (κονσέρβες).

1. Ως τοιαύτα νοούνται διάφορα βρώσιμα μέρη φυτών αυτούσια μεγειρευμένα ή όχι, μέσα σε χυτία κονσερβών.

2. Σε περίπτωση χρησιμοποιήσεως λιπαρής ύλης, αυτή πρέπει να είναι αυτούσια, το είδος δε αυτής να δηλώνεται σαφώς στη συσκευασία, το δε ποσοστό δεν πρέπει να είναι κατώτερο του 10% κατά βάρος του όλου περιεχομένου.

3. Σε περίπτωση που χρησιμοποιηθεί ελαιόλαδο, η οξύτητα αυτού δεν πρέπει να είναι ανωτέρα του 1,5% σε ελαϊκό οξύ.

4. Τα χρησιμοποιούμενα προϊόντα φυτικής προέλευσης, για την παρασκευή κονσερβών, πρέπει να είναι νωπά, απαγορευμένης της χρησιμοποιήσεως τέτοιων μερικώς αποξηραμένων και αναγεννημένων με ενυδάτωση αυτών. Τούτο επιτρέπεται αποκλειστικά και μόνο κατόπιν εγκρίσεως του Α.Χ.Σ., το οποίο θα καθορίζει τους όρους διάθεσης των. Εξαιρούνται τα ξηρά όσπρια.

5. Κάθε επιτρεπόμενη προσθήκη, στα προϊόντα γενικά της παρούσης παραγράφου πρέπει να δηλώνεται στη συσκευασία.

6. Επιτρέπεται η προσθήκη κιτρικού ή τρυγικού οξέος, σύμφωνα με τους όρους του Κεφαλαίου ΙΙΙ «Πρόσθετες ύλες τροφίμων». Το ποσοστό του χρησιμοποιουμένου οξέος θα δηλώνεται στη συσκευασία.

7. Η συσκευασία πρέπει να πληροί όλους τους σχετικούς όρους του άρθρου 9 των γενικών διατάξεων.

## Άρθρο 123

### Τρόφιμα φυτικής προέλευσης διατηρημένα με αλάτι, ξύδι, λάδι ή οινόπνευμα

1. Όλες οι χρησιμοποιούμενες ύλες πρέπει να πληρούν τους για αυτές όρους, του παρόντα Κώδικα. Ως οινόπνευμα θεωρείται η αιθυλική αλκοόλη που πληροί τους όρους του Κώδικα των Νόμων περί φορολογίας οινοπνεύματος.

2. Στη συσκευασία, εκτός των άλλων στοιχείων, θα δηλώνεται ο τρόπος συντήρησης, το είδος του νωπού φυτικού τροφίμου και το βάρος αυτού, π.χ. «Αγγουράκια σε ξύδι, γραμμάρια...», «Ελιές σε ελαιόλαδο, γραμμάρια...».

3. Επιτρέπεται η χρησιμοποίηση αρτυμάτων, ζάχαρης ή χυμού λεμονιών, αφού αυτό δηλώνεται στη συσκευασία.

4. Η συσκευασία πρέπει να πληροί όλους του όρους του άρθρου 9, ειδικώτερα δε να πληρούνται οι όροι του άρθρου 23... Εφόσον η συσκευασία γίνεται με οιοδήποτε τρόπο σε μεταλλικά δοχεία.

5. Τα διατηρημένα σε άλμη φυτικά τρόφιμα πρέπει να πληρούν τους παρακάτω όρους:

α) Η άλμη που παρασκευάζεται από μαγειρικό αλάτι πρέπει να χρησιμοποιηθεί μια φορά, απαγορευομένης της επαναχρησιμοποιήσεώς της για τον αυτό σκοπό(1).

β) Το ποσοστό του ενεχομένου μαγειρικού άλατος στην άλμη πρέπει να μην υπερβαίνει το 12%.

γ) Επιτρέπεται η χρησιμοποίηση μικρής ποσότητας ελαιολάδου, όξους ή χυμού λεμονιών.

δ) Επιτρέπεται η επεξεργασία με οξικό οξύ των διαφόρων λαχανικών σε άλμη, με προσθήκη οξικού οξέος σε ποσοστό 0,25% στην αρχική άλμη, ώστε μετά την επεξεργασία των λαχανικών, η άλμη του ετοίμου προϊόντος να μην ενέχει οξικό οξύ σε ποσοστό μεγαλύτερο του 0,10%.

ε) Επιτρέπεται για την βελτίωση των οργανοληπτικών χαρακτήρων, τα λαχανικά που συντηρούνται σε άλμη να υποστούν γαλακτική ζύμωση, με την προϋπόθεση ότι η τελική οξύτητα αυτών δεν θα υπερβαίνει το 1,5% σε γαλακτικό οξύ.

6. Στα διατηρημένα τρόφιμα φυτικής προέλευσης σε όξος επιτρέπεται η χρησιμοποίηση μικρής ποσότητας μαγειρικού άλατος ή ελαιολάδου.

7. Στα διατηρημένα τρόφιμα φυτικής προέλευσης σε λάδι επιτρέπεται η χρησιμοποίηση μικρής ποσότητας μαγειρικού άλατος ή όξους. Το είδος του λαδιού θα δηλώνεται σαφώς στη συσκευασία, ως π.χ. σογιέλαιο, αραβοσιτέλαιο.

8. Τα διατηρημένα τρόφιμα φυτικής προελεύσεως σε οινόπνευμα πρέπει να πληρούν τους παρακάτω όρους:

α) Ο αλκοολικός βαθμός του οινοπνεύματος, δεν επιτρέπεται να είναι κατώτερος των 20°.

β) Επιτρέπεται η προσθήκη ζάχαρης με την προϋπόθεση ότι θα δηλώνεται στη συσκευασία, π.χ. ζάχαρη 5%.

9. Ελιές, δηλαδή οι ημιώριμοι ή ώριμοι καρποί της Ευρωπαϊκής ελιάς οι διατιθέμενοι στην κατανάλωση, κατόπιν ειδικής επεξεργασίας και που έγιναν διατηρήσιμοι με αλάτισμα ή σε άλμη ή σε ξύδι ή με ελαιόλαδο, πρέπει να πληρούν τους παρακάτω όρους:

α) Οι χρησιμοποιούμενοι για την παρασκευή των ελιών καρποί πρέπει να είναι άρτιοι και να μην παρουσιάζουν οιαδήποτε αλ-

(2) Αποφ. Α.Χ.Σ. 1782/82 - ΦΕΚ 100/83 τ. Β'

(1) Αποφ. Α.Χ.Σ. 3581/72 - ΦΕΚ 1136/72 τ. Β'

λοίωση ή προσβολή από σκώληκες ή έντομα κ.λ.π. Τα ανεκτά επιτρεπόμενα ποσοστά των προσβλημένων ελιών καθορίζονται από τις εκάστοτε σχετικές διατάξεις των αρμοδίων Αρχών.

β) Για την εκπίκρανση των διατιθεμένων σαν «πράσινων» ελιών, επιτρέπεται η χρησιμοποίηση αραιών διαλυμάτων καυστικού νατρίου, με την προϋπόθεση ότι τούτο έχει απομακρυνθεί με καλή έκπλυση αυτού, είτε έχει εξουδετερωθεί από το παραχθέν κατά την γαλακτική ζύμωση γαλακτικού οξέος.

γ) Για την εκπίκρανση των διατιθεμένων σαν «μαύρων» ελιών δεν επιτρέπεται η χρησιμοποίηση αλκαλικών διαλυμάτων.

δ) Η κατεργασία των πρασίνων αώρων ή ημιωρίμων ελιών με αλκαλικά διαλύματα, με σκοπό να εμφανιστούν σαν ώριμες μαύρες, καθώς και η ανάμιξη ελιών τεχνητώς ωριμασμένων με κανονικές, αποτελεί νοθεία που αποσκοπεί στην παραπλάνηση του καταναλωτικού κοινού.

ε) Το γι' αλάτισμα των ελιών ή το για την παρασκευή της άλμης μαγειρικό αλάτι ή το χρησιμοποιούμενο ξύδι και ελαιόλαδο πρέπει να πληρούν όλους τους όρους του παρόντα Κώδικα.

στ) Προκειμένου για ελιές συσκευασμένες σε δοχεία περιεκτικότητας μέχρι ένα χιλιόγραμμο απαγορεύεται η χρησιμοποίηση κάθε άλλου λαδιού εκτός του βρωσίμου ελαίου ελιάς οξύτητας μέχρι 1% σε ελαϊκό οξύ. Το ενεχόμενο ποσό ελαίου πρέπει να είναι αρκετό, ώστε να τις καλύπει.

ζ) Επιτρέπεται η προσθήκη στις ελιές αρτυμάτων όπως μαράθου, ρίγανης θυμαριού κ.λ.π.

η) Οι ελιές θα διατίθενται με ονομασία που θα δηλώνει το είδος αυτών π.χ. «Ελιές τσακιστές», «Ελιές θρούμπες» ή την προέλευση αυτών, π.χ. «Ελιές Καλαμών», «Ελιές Αμφίσσης» κ.λ.π.

θ) Απαγορεύεται η ανάμιξη ελιών διαφόρου είδους, η ανάμιξη αυτή θεωρείται ως νοθεία.

ι) Επιτρέπεται η παρασκευή και διάθεση πρασίνων ελιών, στις οποίες οι πυρήνες έχουν αντικατασταθεί με αντζούγιες, ερυθρό πιπέρι κ.λ.π.

ια) Επιτρέπεται η διάθεση πολτού ελιών σε συσκευασία (σε σωληνάρια μεταλλικά επικασσιτερωμένα, η μικρά δοχεία από πλαστική ύλη ή γυαλί) που να προέρχεται αποκλειστικά από το σάρκωμα ελιώς καλής ποιότητας.

### Άρθρο 124

Διατηρημένα με αποστείρωση ή με συμπύκνωση προϊόντα τομάτας

1. Τα διατηρημένα προϊόντα τομάτας διακρίνονται σε:
   α) Τοματοπολτούς
   β) Χυμό τομάτας – Ελαφρώς συμπυκνωμένο χυμό τομάτας
   γ) Κοκταίηλ χυμού τομάτας
   δ) Κέτσαπ
   ε) Τομάτες ολόκληρες ή αποφλειωμένες, ή σε μορφή τεμαχίων (CONCASSES) ή φετών κονσερβοποιημένες.
2. Η ονομασία «Τοματοπολτός» ή «πολτός τομάτας» αποδίδεται σε προϊόν που παρασκευάζεται με συμπύκνωση του σαρκώδους χυμού των νωπών καρπών της τομάτας, με αποβολή μέρους του νερού αυτών(1).
   Ανάλογα με το βαθμό συμπύκνωσης διακρίνονται στους παρακάτω τύπους:
   α) Πελτέ τύπου Θήρας, ο οποίος πρέπει να περιέχει στερεά συστατικά από χυμό τομάτας τουλάχιστον 40%.
   β) Πελτέ τύπου Άργους, ο οποίος πρέπει να περιέχει στερεά συστατικά από χυμό τομάτας τουλάχιστον 40%.
   γ) Τοματοπολτό τριπλής συμπύκνωσης, ο οποίος πρέπει να περιέχει στερεά συστατικά από χυμό τομάτας τουλάχιστον 36%.
   δ) Τοματοπολτό διπλής συμπύκνωσης, ο οποίος πρέπει να περιέχει στερεά συστατικά από χυμό τομάτας τουλάχιστον 28%.
   ε) Τοματοπολτό απλής συμπύκνωσης, ο οποίος πρέπει να περιέχει στερεά συστατικά από χυμό τομάτας τουλάχιστον 22%.
   στ) Ημισυμπυκνωμένο τοματοπολτό, ο οποίος πρέπει να περιέχει στερεά συστατικά από χυμό τομάτας τουλάχιστον 16%.
3. Η ονομασία «χυμός τομάτας» ή «TOMATO JUICE» αποδίδεται στον ασυμπύκνωτο φυσικό χυμό των ωρίμων καρπών της τομάτας, χωρίς φλοιούς και σπέρματα.
   Ο χυμός τομάτας πρέπει να έχει στερεά συστατικά, προερχόμενα από τον καρπό 3–6%. Μπορεί να περιέχει ζάχαρη, σε ποσοστό μέχρι 1,5% εφ' όσον αυτό δηλώνεται στη συσκευασία.
4. Η ονομασία «Ελαφρώς συμπυκνωμένος χυμός τομάτας», αποδίδεται σε χυμό τομάτας που έχει υποστεί ελαφρά συμπύκνωση, ώστε τα στερεά συστατικά που προέρχονται από το χυμό να είναι τουλάχιστον 6%.
5. Η ονομασία «Κοκταίηλ χυμού τομάτας» ή ανάλογος εγκρινόμενη από το Α.Χ.Σ., αποδίδεται σε προϊόν που παρασκευάζεται από χυμό τομάτας, που πληροί τους όρους του παρόντος άρθρου, με προσθήκη αρτυμάτων, ξυδιού και ζάχαρης, σε ποστοστό συνολικά μέχρι 3%.
   Οι προστιθέμενες ύλες και το συνολικό ποσοστό αυτών θα δηλώνεται στη συσκευασία π.χ. «ξύδι, αρτύματα, ζάχαρη...3%» ή «Ζάχαρη αρτύματα 2,5%».
6. Η ονομασία «κέτσαπ» (KETCHUP) αποδίδεται στο προϊόν που παρασκευάζεται με ειδική κατεργασία, είτε της ακατέργαστης σάρκας της τομάτας, είτε του τοματοπολτού, με καρυκεύματα, ως ζάχαρη, αλάτι ξύδι, αρτύματα, κρεμμύδια, σκόρδα κ.α.
   Τα στερεά συστατικά από χυμό τομάτας πρέπει να ανέρχονται σε 16% τουλάχιστον.
   Οι προστιθέμενες ύλες και το ποσοστό της ζάχαρης και του ξυδιού πρέπει να δηλώνονται στη συσκευασία.
7. Οι τομάτες ολόκληρες σε φυσική κατάσταση ή αποφλοιωμένες ή σε τεμάχια (CONCASSES) ή φέτες φέρονται στην κατανάλωση κονσερβοποιημένες. Εφ' όσον φέρονται σε χυμό τομάτας, αυτός πρέπει να πληροί τους καθορισμένους γι' αυτόν όρους(1).
8. Ως «στερεά συστατικά από χυμό τομάτας» νοούνται τα με ειδικό διαθλασίμετρο, σε θερμοκρασία 20°C, προσδιοριζόμενα συστατικά, προερχόμενα από χυμό τομάτας.
   Ο υπολογισμός γίνεται μετά την αφαίρεση των από την προσθήκη χλωριούχων εκφρασμένων σε χλωριούχο νάτριο, ως και της τυχόν προστεθείσης ζάχαρης.
9. Απαγορεύεται η τεχνητή χρώση των προϊόντων τομάτας με οιαδήποτε μέθοδο ή ουσία.
10. Απαγορεύεται η προσθήκη κάθε ουσίας που δεν κατονομάζεται στο παρόν άρθρο χωρίς έγκριση του Α.Χ.Σ.
11. Επιτρέπεται η προσθήκη μαγειρικού αλατιού. Η περιεκτικότητα σε χλωριούχα, εκφρασμένη σε χλωριούχο νάτριο, μποερί να ανέρχεται σε:
    α) 4% για τους πελτέδες
    β) 3% για τους τοματοπολτούς διπλής ή τριπλής συμπύκνωσης για συσκευασία καθαρού βάρους μέχρι 10 χιλιογράμμων και 5% για συσκευασία καθαρούν βάρους άνω των 10 χιλιογράμμων.
    γ) 2% για τοματοπολτό απλής συμπύκνωσης ή ημισυμπυκνωμένο.
    δ) 1% για το χυμό τομάτας και τον ελαφρώς συμπυκνμένο χυμό τομάτας.
    ε) 3% για το κέτσαπ
12. Επιτρέπεται η προσθήκη συντηρητικών με τον όρο ότι το όνομα του συντηρητικού και το ποσοστό θα δηλώνεται στη συσκευασία.
    α) Βενζοϊκό νάτριο κατ' ανώτερο όριο 1,5‰, για προϊόντα που έχουν μαγειρικό αλάτι μέχρι 2%.
    β) Βενζοϊκό νάτριο κατ' ανώτερο όριο 1‰, για προϊόντα που έχουν μαγειρικό αλάτι άνω του 2%.
    γ) Στο «χυμό τομάτας» (TOMATO JUICE) επιτρέπεται εκτός του βενζοϊκού νατρίου, η προσθήκη σορβικού οξέος ή αλάτων αυτού σε ποσότητα 1,5‰ ή αιθυλικού και προπυλικού εστέρα του π-οξυ-βενζοϊκού οξέος (NIPAGIN) σε ποσοστό μέχρι 0,5‰. Ουδέποτε τα συντηριτικά αυτά να χρησιμοποιούνται συγχρόνως.
13. Η παρουσία ενώσεων του χαλκού είναι ανεκτή, εφ' όσον οφείλεται στην τεχνική επεξεργασία παρασκευής αυτών και σε ποσοστό, εκφρασμένο σε μεταλλικό χαλκό, όχι ανώτερο των παρακάτω ορίων:
    α) 0,1‰ για τους πελτέδες
    β) 0,075‰ για τους τοματοπολτούς διπλής και τριπλής συμπύκνωσης.
    γ) 0,05‰ για τον τοματοπολτό απλής συμπύκνωσης, τον ημισυμπυκνωμένο και το κέτσαπ.
    δ) 0,025‰ για τον ελαφρά συμπυκνωμένο χυμό τομάτας.
14. Οι νωπές ντομάτες που προορίζονται για την παρασκευή των διατηρημένων προϊόντων τομάτας, πρέπει να είναι ώριμοι με κανονικούς μακροσκοπικούς και οργανοληπτικούς χαρακτήρες και να πληρούν τους όρους του άρθρου 119.
15. Απαγορεύεται η διάθεση προϊόντων, που βρίσκονται σε ζύμωση σε οποιοδήποτε στάδιο ή που έχουν υποστεί ζύμωση.
16. Απαγορεύεται η αφαίρεση συστατικών της τομάτας από τα προϊόντα αυτής με διήθηση ή απόχυση.

---

(1) Αποφ. Α.Χ.Σ. 2178/85 – ΦΕΚ 130/86 τ. Β'

Άρθρο 125

Χυμοί και εχχυλίσματα λαχανικών – Σούπες

1. α. Χυμός λαχανικών ή εχχύλισμα λαχανικών, χαρακτηρίζονται τα προϊόντα που λαμβάνονται από νωπά λαχανικά, με πίεση ή υδατική εχχύλιση, αντίστοιχα. Επιτρέπεται η ανάμιξη διαφόρων χυμών ή και εχχυλισμάτων.
β. Συμπυκνωμένοι χυμοί ή συμπυκνωμένα εχχυλίσματα λαχανικών, χαρακτηρίζονται τα προϊόντα που προέρχοντα από μερική ή ολική συμπύκνωση των χυμών ή εχχυλισμάτων λαχανικών.
2. α. **Στους χυμούς και εχχυλίσματα λαχανικών, επιτρέπεται η προσθήκη διαφόρων μπαχαρικών και αρτυματικών υλών και μαγειρικού αλατιού.**
β. Προϊόν που περιέχει μαγειρικό αλάτι πάνω από 1 γραμμάριο ανά λίτρο τελικού προϊόντος, χαρακτηρίζεται «αλατισμένο» ή «με αλάτι» και στη συσκευασία πρέπει να αναγράφεται το επί τοις εκατό ποσοστό του μαγειρικού αλατιού που έχει προστεθεί.
3. Στους χυμούς και εχχυλίσματα λαχανικών επιτρέπονται τα εξής πρόσθετα:
α. Ασκορβικό οξύ και άλατά του (Ε 300, Ε 301, Ε 302), το καθένα μόνο του ή σε μίγμα μεταξύ τους, σε μέγιστο ποσοστό προσθήκης 1‰.
β. Θειώδη (Ε 220, Ε 221, Ε 222, Ε 223, Ε 224, Ε 226, Ε227), σε μέγιστο συνολικό ποσοστό προσθήκης, το καθένα μόνο του ή σε μίγμα μεταξύ τους, 50 χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο (MG/L) τελικού προϊόντος εκφρασμένο σε διοξείδιο του θείου.
4. α. Ζωμοί ή σούπες, χαρακτηρίζονται προϊόντα σε υγρή ή σε στερεά μορφή που μετατρέπονται σε υγρή, σύμφωνα με τις οδηγίες χρήσης, και τα οποία περιέχουν διάφορες βρώσιμες ύλες, αρωματικές ύλες, αρτύματα και υδρολυμένες φυτικές πρωτεΐνες.
5. Στους ζωμούς και σούπες, επιτρέπονται τα παρακάτω πρόσθετα:
α. Συντηρητικά από το Παράρτημα IV του 535/83 Προεδρικού Διατάγματος, τα Ε 200, Ε 201, Ε 202, Ε 203, Ε 210, Ε 211, Ε 212, Ε 213, Ε 214, Ε 215, Ε 216, Ε 217, Ε 218, Ε 219 σε μέγιστο συνολικό ποσοστό προσθήκης, το καθένα μόνο του ή σε μίγμα μεταξύ τους 1‰ στο τελικό προϊόν, για προϊόντα σε υγρή και ημίρευστη μορφή.
Επίσης επιτρέπονται από το ίδιο Παράρτημα το οξικό οξύ και τα άλατά του (Ε 260, Ε 261, Ε 262, Ε 263) σε μέγιστο ποσοστό 10‰, το καθένα μόνο του ή σε μίγμα μεταξύ τους. Σε προϊόντα που περιέχουν συστατικά που έχουν υποστεί κατεργασία με θειώδη, επιτρέπεται η παρουσία θειώδους σε μέγιστο ποσοστό 20 χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο (MG/L) τελικού προϊόντος εκφρασμένο σε διοξείδιο του θείου.
β. Γαλακτωματοποιητές κ.λπ. του παραρτήματος VIII του 535/83 Π. Δ/τος εκτός από τους Ε 339, Ε 340, Ε 341, Ε 450, ABC, σε μέγιστο συνολικό ποσοστό προσθήκης, το καθένα μόνο του ή σε μίγμα μεταξύ τους 10‰.
γ. Αντιοξειδωτικά του Ι Μέρους του παραρτήματος VI του 535/83 Π. Δ/γματος, το καθένα μόνο του ή σε μίγμα μεταξύ τους σε μέγιστο συνολικό ποσοστό προσθήκης 1‰. Ειδικά για τα Ε 310, Ε 311, Ε 312, Ε 320 και Ε 321 καθορίζεται μέγιστο ποσοστό προσθήκης, το καθένα μόνο του ή σε μίγμα μεταξύ τους 0,2‰, επί της λιπαρής ύλης, στο τελικό προϊόν. Εφ' όσον χρησιμοποιηθούν τα Ε 310, Ε 311, Ε 312 το συνολικό ποσοστό προσθήκης για το καθένα μόνο του ή σε μίγμα μεταξύ τους δεν πρέπει να υπερβαίνει το 0,1‰ επί της λιπαρής ύλης.
δ. Οι ουσίες που περιλαμβάνονται στο III μέρος του παραρτήματος VI του Π.Δ/ματος 535/83, εκτός των Ε 338, Ε 339, Ε 340 και Ε 341 το καθένα μόνο του ή σε μίγμα μεταξύ τους, σε μέγιστο συνολικό ποσοστό προσθήκης 10‰ και επίσης τις ουσίες του IV μέρους του Π.Δ/γματος 535/83 στις αυστηρά αναγκαίες ποσότητες για τη διάλυση των ανωτέρω ουσιών.
ε. Από τις ουσίες του άρθρου 33 του Κώδικα Τροφίμων που δεν περιλαμβάνονται στα παραπάνω σημεία (β), (γ) και (δ) επιτρέπεται η χρησιμοποίηση των εξής: φουμαρικό οξύ και τα άλατά του μετά Na, K, Ca γλυκονικό οξύ και τα άλατά του μετά Na και Ca και το μηλικό οξύ.
στ. Φυσικές χρωστικές του Παρ/τος Ι του 535/83 Π.Δ/γματος λαμβανομένης υπόψη της παραγράφου 2 του άρθρου 17 του Διατάγματος αυτού.
Τα παραπάνω σημεία (α), (β), (γ), (δ) και (στ) τροποποιούνται ανάλογα με τις τροποποιήσεις που γίνονται στα αντίστοιχα άρθρα και παραρτήματα του 535/83 Π. Δ/τος.
ζ. Ουσίες ενισχυτικές της γεύσης
Γλουταμινικό οξύ και άλατά του Na, K, Ca σε ποσότητα τέτοια το καθένα μόνο του ή σε μίγμα μεταξύ τους, ώστε στην έτοιμη για κατανάλωση σούπα ή ζωμό να μην υπερβαίνει το 0,2% υπολογισμένο σε γλουταμινικό οξύ, ινοσινικό οξύ και άλατά του Na, Ca, K και γονανιλικό οξύ και άλατά του Ma, K, Ca σε μέγιστο συνολικό ποσοστό προσθήκης, το καθένα μόνο του ή σε μίγμα μεταξύ τους 0,05% στο τελικό προϊόν, υπολογισμένο σε οξύ.
η. Δεν επιτρέπεται η χρήση συντηρητικών της παραγράφου 5α και αντιοξειδωτικών της παραγράφου 5γ σε ζωμούς και σούπες που κυκλοφορούν σε στερεά μορφή.
6. Οι χυμοί λαχανικών, τα εχχυλίσματα λαχανικών, καθώς και οι σούπες σε υγρή ή ημίρευστη μορφή, υπάγονται στα ευαλλοίωτα τρόφιμα.
7. α. Στη συσκευασία των προϊόντων αυτών πρέπει να αναγράφονται και ελληνικά όλες οι ενδείξεις που προβλέπονται από τις σχετικές διατάξεις καθώς και το επί τοις εκατό ποσοστό μαγειρικού άλατος για τους αλατισμένους χυμούς και εχχυλίσματα και στα προϊόντα (σούπες) που περιέχουν υδρολυμένες φυτικές πρωτεΐνες, το επί τοις εκατό ποσοστό τους. Για τους χυμούς, τα εχχυλίσματα λαχανικών και τις σούπες που περιέχουν γλουταμινικό οξύ ή άλατά του, επί της κυρίας εμφανούς όψεως της συσκευασίας πρέπει να αναγράφεται η φράση:
«Δεν πρέπει να χρησιμοποιείται ως τροφή βρεφών».
β. Αντί της ονομασίας «σούπα», μπορούν να χρησιμοποιηθούν διάφορες άλλες όπως «κρέμα...», «βελουτέ...» μινεστρόνε κ.ά.
Αν η ονομασία δίνει έμφαση σε ένα ή περισσότερα συστατικά π.χ. «χορτόσουπα» «βελουτέ μανιτάρια» κ.λπ. «αυτά» πρέπει να περιέχονται σε ποσότητα ικανή να επηρεάσει τους οργανοληπτικούς χαρακτήρες του προϊόντος(2)

Άρθρο 126

Χυμοί φρούτων, νέκταρ φρούτων και μερικά παρεμφερή προϊόντα (Γενικοί όροι)(1)

1. Καταργήθηκε(1).
2. Καταργήθηκε(1).
3. Καταργήθηκε(1).
4. Καταργήθηκε(1).
5. Οι οργανοληπτικοί χαρακτήρες των χυμών φρούτων, νέκταρ φρούτων και μερικών παρεμφερών προϊόντων πρέπει να είναι άμεμπτοι και να μην παρέχουν ενδείξεις χρησιμοποιήσεως μειονεκτικών πρώτων υλών ή ατελούς επεξεργασίας.
6. Απαγορεύεται η διάθεση στην κατανάλωση χυμών που να βρίσκονται σε οιοδήποτε στάδιο ζυμώσεως ή που έχουν υποστεί ζύμωση από οιανδήποτε αιτία.
7. Απαγορεύεται η με οιονδήποτε τρόπο τεχνητή χρώση και τεχνητός αρωματισμός των χυμών φρούτων, νέκταρ φρούτων και μερικών παρεμφερών προϊόντων. Το χρώμα και άρωμα αυτών πρέπει να προέρχεται αποκλειστικά από καρπούς που χρησιμοποιήθηκαν για την παρασκευή τους.
8. Απαγορεύεται η προσθήκη κάθε ουσίας που δεν κατονομάζεται στις Δ/ξεις που αφορούν τους χυμούς φρούτων, νέκταρ φρούτων και μερικά παρεμφερή προϊόντα.
9. Εφόσον για την παρασκευή των χυμών φρούτων, νέκταρ φρούτων και μερικών παρεμφερών προϊόντων χρησιμοποιήθηκαν ειδικές μηχανικές εγκαταστάσεις από χαλκό, θεωρείται ανεκτή η παρουσία σ' αυτούς αλάτων του χαλκού σε ποσοστό όχι ανώτερο του 0,01‰ υπολογιζόμενο σε μεταλλικό χαλκο.
10. Η παρούσα παράγραφος καταργήθηκε(1).
11. Απαγορεύεται η κατά οιονδήποτε τρόπο διάθεση στην κατανάλωση τεχνητών χυμών φρούτων (Squashes) υπό μορφή κόνεων ή σιροπίων.
12. Η παρούσα παράγραφος καταργήθηκε(1).
13. Οι χυμοί φρούτων, νέκταρ φρούτων και μερικά παρεμφερή προϊόντα θα διατίθενται στην κατανάλωση σε συσκευασία διασφαλίζουσα το προϊόν από κάθε εξωτερική επίδραση και να πληροί όλους τους όρους του άρθρου 9.
14. Όλοι οι χυμοί φρούτων νέκταρ φρούτων και μερικά παρεμφερή προϊόντα υπάγονται στα ευαλλοίωτα τρόφιμα πλην των συσκευασμένων σε μεταλλικά κυτία (κονσέρβες).
15. Η παρούσα παράγραφος καταργήθηκε(1).

---

(1) Π.Δ. 526/83 άρθρο 16 – ΦΕΚ 203/83 τ.Α'
(2) Αποφ. ΑΧΣ 1722/85 – ΦΕΚ 728/86 τ.Β'

16. Για την παρασκευή και συσκευασία κάθε είδους χυμού φρούτων, νέκταρ φρούτων και παρεμφερών προϊόντων ισχύει το άρθρο 127 παρ. 2(1).
17. Η παράγραφος 17 απαλείφεται και μεταφέρεται στο άρθρο 147(2).

Άρθρο 127

Χυμοί, νέκταρ και παρεμφερή προϊόντα από εσπεριδοειδή(3)

1. Οι χυμοί νέκταρ και μερικά παρεμφερή προϊόντα από εσπεριδοειδή πρέπει να πληρούν όλους τους όρους του άρθρου 126.
2. Η παρασκευή και συσκευασία των χυμών, νέκταρ και μερικών παρεμφερών προϊόντων από εσπεριδοειδή επιτρέπεται, να γίνεται μόνο από ειδικών εργοστασίων εφοδιασμένων με τις απαραίτητες εγκαταστάσεις, μηχανημάτων και σκευών για την διασφάλιση της υγιεινής και τεχνιτής απόψεως αμέμπτου συσκευασίας των.
Τα εργοστάσια παραγωγής χυμών, νέκταρ και μερικών παρεμφερών προϊόντων από εσπεριδοειδή πρέπει υποχρεωτικά να έχουν τον παρακάτω μηχανικό εξοπλισμό.
(α) πλυντήριο καρπών, που να λειτουργεί μηχανικά χωρίς την παρέμβαση χειρών, όπου οι καρποί θα πλένονται πλήρως είτε με ροή νερού με πίεση, είτε με ψήκτρες που να λειτουργούν μηχανικά.
(β) Αυτόματο μηχάνημα, μεταλλικό, που να λειτουργεί μηχανικά για την κοπή και εχχύμωση των καρπών, με διηθητήρια.
(γ) Συγκρότημα απαερώσεως μετά υποδοχέως.
(δ) Συγκρότημα ταχείας παστεριώσεως.
(ε) Τις απαραίτητες ψυκτικές εγκαταστάσεις.
(στ) Τα απαραίτητα μηχανήματα συσκευασίας.
Τα παραπάνω εργοστάσια τελούν υπό τον έλεγχο του Γ.Χ.Κ. ή της τεχνικής Υπηρεσίας του Υπουργείου Εμπορίου, Εφαρμοζομένων για την ίδρυση και τη λειτουργία αυτών των σχετικών διατάξεων που προβλέπονται για τα αεριούχα ποτά, πρέπει δε να πληρούν όλους τους όρους υγιεινής και ασφάλειας προσωπικού που εργάζεται σ' αυτά.
3. Η παρούσα παράγραφος καταργήθηκε(3).
4. Για τη χημική εξέταση των προϊόντων του άρθρου αυτού που παράγονται από χυμό πορτοχαλιών, μανδαρινιών και GRAPE FRUIT θα λαμβάνονται σαν βάση τα παρακάτω αναλυτικά στοιχεία που αντιστοιχούν στο φυσικό χυμό των φρούτων (όχι διορθωμένο).
(α) Ειδικό βάρος στους 15°C, τουλάχιστον 1,042 (5,5 βαθμοί BAUME ή 10,5 βαθμοί BRIX).
(β) Ολικά ζάχαρα, σε ιμβερτοζάχαρα, μέγιστο 10%.
(γ) Σχέση αναγόντων σαχχάρων προς καλαμοζάχαρο όχι μικρότερη της 0,8.
(δ) Τέφρα: 0,30 – 0,45%.
(ε) Οξύτητα εκφρασμένη σε άνυδρο κιτρικό οξύ 0,7 – 2%(4).
(στ) Αριθμός φορμόλης χυμαινόμενος από 1 έως 1,8.
(ζ) κατά την χρωματογραφική εξέταση επί χάρτου ή λεπτής στιβάδας πρέπει να διαπιστώνεται η παρουσία των φυσικά ενεχομένων αμινοξέων και πλήρης απουσία γλυκίνης(3,5).
5. Για τη χημική εξέταση των προϊόντων του άρθρου αυτού που παράγονται από χυμό λεμονιών θα λαμβάνονται σαν βάση τα παρακάτω αναλυτικά στοιχεία που αντιστοιχούν στο φυσικό χυμό του φρούτου (όχι διορθωμένο).
(α) Ειδικό βάρος στους 15°C, τουλάχιστον 1,032 (4,5 βαθμοί BAUME ή 8 βαθμοί BRIX).
(β) Ολικά σάκχαρα σε ιμβερτοσάκχαρο, μέγιστο 2,25%.
(γ) Σχέση αναγόντων σαχχάρων προς καλαμοσάκχαρο όχι κάτω του 0,8.
(δ) Τέφρα 0,25% – 0,40%.
(ε) Οξύτητα εκφρασμένη σε άνυδρο κιτρικό οξύ τουλάχιστον 5,5%.
(στ) Αριθμός φορμόλης χυμαινόμενος από 1 έως 1,8.
(ζ) Κατά την χρωματογραφική εξέταση επί χάρτου ή λεπτής στιβάδας πρέπει να διαπιστώνεται η παρουσία των φυσικά ενεχομένων αμινοξέων και πλήρης απουσίας γλυκίνης. (3) (5) (6)

(1) Π.Δ. 526/83 άρθρο 16 – ΦΕΚ 203/83 τ.Α'
(2) Αποφ. Α.Χ.Σ. 1560/85 – ΦΕΚ 822/85 τ.Β'
(3) Απόφ. Α.Χ.Σ. 2647/76 – ΦΕΚ 71/77 Τ.Β'
(4) Αποφ. Α.Χ.Σ. 885/72 – ΦΕΚ 397/72 τ.Β'
(5) Αποφ. Α.Χ.Σ. 861/85 – ΦΕΚ 593/86 τ.Β'
(6) Αποφ. Α.Χ.Σ. 885/72 – ΦΕΚ 397/72 τ.Β'

Άρθρο 128

Καταργήθηκε με το άρθρο 16 του ΠΔ 526/83 – ΦΕΚ 203/83 Τ.Α'.

Άρθρο 129

Χυμός σταφυλής

1. Ως χυμός «Σταφυλής» ή «Σταφυλοχυμό» νοείται ο λαμβανόμενος χυμός από την έκθλιψη νωπών και υγιών σταφυλών, απηλλαγμένων καρπικών σαρκωμάτων και γιγάρτων, ο οποίος έγινε διατηρήσιμος με παστερίωση, αποστείρωση ή συμπύκνωση.
2. Η κατεργασία και συντήρηση του χυμού σταφυλής πρέπει να γίνεται αμέσως μετά την έκθλιψη, ούτως ώστε ο οινοπνευματικός βαθμός από αλκοολική ζύμωση να μην είναι ανώτερος του 1°.
3. Απαγορεύεται η παρασκευή χυμού σταφυλής με απόσταξη ημιζυμωθέντος γλεύκους.
4. Το ειδικό βάρος του χυμού σταφυλιών (όχι διορθωμένο) πρέπει να είναι 1,063 – 1,075 (ΒΕ 8.2 – 10.1) και η περιεκτικότητα σε ζάχαρο 13 – 17% (κατ' όγκο σαν ιμβερτοσάκχαρο).
Οι παράγραφοι 5, 6, 7, 8 καταργήθηκαν(1).

Άρθρο 130

Χυμός Βυσσίνων

Καταργήθηκε με το Π.Δ. 526/83 παράγραφος 16 ΦΕΚ 203/83 τ.Α'

ΠΡΟΕΔΡΙΚΟ ΔΙΑΤΑΓΜΑ ΥΠ' ΑΡΙΘ. 526
(ΦΕΚ 203/83 τ.Α')

Σχετικά με χυμούς φρούτων και μερικά παρεμφερή προϊόντα σε συμμόρφωση προς τις Οδηγίες 75/726/ΕΟΚ και 79/168/ΕΟΚ και 81/487/ΕΟΚ.

Ο ΠΡΟΕΔΡΟΣ
ΤΗΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑΣ

Έχοντας υπόψη:
1. Τις διατάξεις των άρθρων 1 παρ. 1, 4 παρ. 1 του Ν. 1338/83 «περί εφαρμογής του Κοινοτικού Δικαίου» (ΦΕΚ 34/τ.Α'/ 17.3.1983).
2. Τις διατάξεις του άρθρου 2 του Ν. 945/79 «περί κυρώσεως της Συνθήκης Προσχωρήσεως της Ελλάδος εις την Ευρωπαϊκή Οικονομική Κοινάτητα και την Ευρωπαϊκήν Κοινότητα Ατομικής Ενεργείας ως και της συμφωνίας περί προσχωρήσεως της Ελλάδος εις την Ευρωπαϊκήν Κοινότητα Άνθρακος και Χάλυβος».
3. Το άρθρο 3 του Ν. 1104/80 «περί εκπροσωπήσεως της Ελλάδος στις Ευρωπαϊκές Κοινότητες, ιδρύσεως Διπλωματικών και Προξενικών Αρχών και ρυθμίσεως άλλων συναφών οργανωτικών θεμάτων» (ΦΕΚ 298/τ.Α'/29.12.1980), σε συνδυασμό με την παράγραφο 1 του άρθρου 3 του Π.Δ. 574/1982 «Ανακατανομή των αρμοδιοτήτων των Υπουργείων» (ΦΕΚ 104/τ.Α'/30.8.82).
4. Το άρθρο 12 παρ. 1 και 8 του Ν.Δ. 3999/1959 «περί ελέγχου του εξαγωγικού εμπορίου και άλλων τινών διατάξεων» (ΦΕΚ 230/ τ.Α'/29.10.1959).
5. Τις γνωμοδοτήσεις του Συμβουλίου της Επικρατείας με αριθμούς 1120/81 και 765/83 μετά από πρόταση των Υπουργών Εθνικής Οικονομίας, Οικονομικών, Γεωργίας, Εμπορίου, Υγείας και Πρόνοιας,

Αποφασίζουμε

Άρθρο 1

Σκοπός

Σκοπός του Διατάγματος αυτού είναι η προσαρμογή της ελληνικής νομοθεσίας, που αφορά τους χυμούς φρούτων και μερικά παρεμφερή προϊόντα, προς την Οδηγία 75/726/ΕΟΚ ειδ. έκδοση 03/014 σελ. 116, όπως τροποποιήθηκε με την Οδηγία 79/168/ΕΟΚ ειδ. έκδοση 03/024 σελ. 54 και την Οδηγία 81/487/ΕΟΚ Ε.Ε. 189/43/ 11.7.81.

(1) Π.Δ. 526/83 άρθρο 16 – ΦΕΚ 203/83 τ.Α'

Άρθρο 2

Έννοιες - Ορισμοί

Στο διάταγμα αυτό με τους όρους: φρούτο, πολτός (πουρές) φρούτου, συμπυκνωμένος πολτός (πουρές) φρούτου, ζάχαρα, χυμός φρούτου, συμπυκνωμένος χυμός φρούτου, νέκταρ φρούτου και αφυδατωμένος χυμός φρούτου νοούντα:

1. Φρούτο:

Φρούτο, νωπό ή διατηρημένο σε ψύξη, υγιές, χωρίς αλλοιώσεις, με όλα τα συστατικά τα απαραίτητα για την παρασκευή χυμών ή νέκταρ φρούτων και το οποίο έχει αποκτήσει τον κατάλληλο βαθμό ωριμότητας.

Η τομάτα δεν θεωρείται φρούτο.

2. Πολτός (πουρές) φρούτου:

Προϊόν που μπορεί αλλά δεν έχει ζυμωθεί, που λαμβάνεται με κοσκίνισμα του βρώσιμου μέρους ολόκληρων ή αποφλοιωμένων φρούτων, χωρίς απομάκρυνση χυμού.

3. Πολτός (πουρές) φρούτου συμπυκνωμένος:

Προϊόν που λαμβάνεται από τον πολτό (πουρέ) φρούτου με απομάκρυνση με φυσικό τρόπο, καθορισμένου μέρους από το νερό που περιέχει.

4. Ζάχαρα:

α. Για την παρασκευή χυμών φρούτων:

- ζάχαρη ημίλευκη
- ζάχαρη (λευκή ζάχαρη)
- ζάχαρη υπέρλευκη
- δεξτρόζη ένυδρη
- δεξτρόζη άνυδρη
- αφυδατωμένο σιρόπι γλυκόζης
- φρουκτόζη

β. Για την παρασκευή νέκταρ φρούτων καθώς και ανασυσταθέντων χυμών φρούτων, επί πλέον:

- σιρόπι γλυκόζης
- διάλυμα ζάχαρης
- διάλυμα ιμβερτοποιημένης ζάχαρης
- σιρόπι ιμβερτοποιημένης ζάχαρης
- υδατικό διάλυμα ζαχαρόζης με τα παρακάτω χαρακτηριστικά:
- ξερή ουσία: όχι λιγότερο από 62% κατά βάρος
- περιεκτικότητα σε ιμβερτοζάχαρο (πηλίκο φρουκτόζης προς δεξτρόζη: $1,0 \pm 0,2$): όχι περισσότερο από 3% κατά βάρος επί ξερής ουσίας
- τέφρα (αγωγιμομετρικώς): όχι περισσότερο από 0,3 κατά βάρος επί ξερής ουσίας
- χρωματισμός διαλύματος: όχι περισσότερο από 75 μονάδες ICUMSA
- περιεκτικότητα σε παραμένον διοξείδιον του θείου: όχι περισσότερο από 15mg/kg επί ξερής ουσίας

5. Χυμός φρούτου:

α. Ο χυμός που λαμβάνεται από φρούτα με μηχανικό τρόπο, που μπορεί αλλά δεν έχει ζυμωθεί, που έχει το χρώμα, το άρωμα και την χαρακτηριστική γεύση του χυμού των φρούτων από τα οποία προέρχεται.

Στην περίπτωση των εσπεριδοειδών, ο χυμός προέρχεται από το ενδοκάρπιο. Εν τούτοις, ο χυμός του γλυκολέμονου (καρπού της λιμετίας - CITRUS AURANTIFOLLA) μπορεί να ληφθεί από ολόκληρο το φρούτο, με κατάλληλο τρόπο ώστε να περιορίζεται στο ελάχιστο η παρουσία στο χυμό συστατικών των εξωτερικών μερών του φρούτου.

β. Επίσης, «χυμός φρούτου» νοείται το προϊόν που λαμβάνεται από συμπυκνωμένο χυμό φρούτου με:

- προσθήκη της ποσότητος του νερού που είχει απομακρυνθεί κατά τη συμπύκνωση. Το νερό που προστίθεται πρέπει να παρουσιάζει τα κατάλληλα χαρακτηριστικά ιδίως από χημική, μικροβιολογική και οργανοληπτική άποψη, κατά τρόπο ώστε να εγγυάται τις κύριες ιδιότητες του χυμού.
- αποκατάσταση του αρώματος, με αρωματικές ύλες που αναχτήθηκαν κατά την συμπύκνωση του συγκεκριμένου χυμού φρούτου ή χυμού φρούτων του αυτού είδους και το οποίο παρουσιάζει οργανοληπτικά και αναλυτικά χαρακτηριστικά ισοδύναμα με εκείνα του χυμού που λαμβάνεται σύμφωνα με τους όρους που καθορίζονται στο εδάφιο α' αυτής της παραγράφου από φρούτα του αυτού είδους.

6. Συμπυκνωμένος χυμός φρούτου:

Το προϊόν που λαμβάνεται από χυμό φρούτων με απομάκρυνση, με φυσικό τρόπο, ορισμένου μέρους του νερού που περιέχει. Όταν το προϊόν προορίζεται για άμεση κατανάλωση, η συμπύκνωση πρέπει να είναι τουλάχιστον 50%.

7. Νέκταρ φρούτου:

Το προϊόν που λαμβάνεται με προσθήκη νερού και ζαχάρων σε χυμό φρούτου, σε συμπυκνωμένο χυμό φρούτου, σε πολτό (πουρέ) φρούτου, σε συμπυκνωμένο πολτό (πουρέ) φρούτου ή σε μίγμα των προϊόντων αυτών που μπορεί αλλά δεν έχει ζυμωθεί και που επί πλέον θα είναι σύμφωνο με το Παράρτημα του Διατάγματος αυτού.

8. Αφυδατωμένος χυμός φρούτου:

Το προϊόν που λαμβάνεται από χυμό φρούτων με απομάκρυνση, με φυσικό τρόπο, όλου σχεδόν του νερού που περιέχει.

Άρθρο 3

1. Τα προϊόντα των παρ. 5 έως 8 του άρθρου 2 του Διατάγματος αυτού, δεν διατίθενται στο εμπόριο παρά μόνο αν είναι σύμφωνα προς τις διατάξεις του Δ/τος αυτού και του παραρτήματός του.

2. Οι διατάξεις των άρθρων 5 έως 12 του Δ/τος αυτού εφαρμόζονται μόνο σε:

- χυμούς φρούτων
- συμπυκνωμένους χυμούς φρούτων
- νέκταρ φρούτων και αφυδατωμένους χυμούς φρούτων, όταν τα προϊόντα αυτά προορίζονται για άμεση κατανάλωση.
- χυμούς φρούτων που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή νέκταρ φρούτων όταν τα προϊόντα αυτά προορίζονται για άμεση κατανάλωση.
- χυμούς φρούτων που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή νέκταρ φρούτων που προορίζονται για άμεση κατανάλωση.

Άρθρο 4

Χρησιμοποίηση ονομασιών

1. Οι ονομασίες των παρ. 1 έως 8 του άρθρου 2 χρησιμοποιούνται αποκλειστικά για τα προϊόντα που καθορίζονται σ' αυτές και πρέπει να χρησιμοποιούνται στο εμπόριο για τον χαρακτηρισμό των προϊόντων αυτών, χωρίς να θίγονται όσα ορίζονται στο άρθρο 11 παρ. 1 εδάφ. α.

2. Όταν το προϊόν προέρχεται από ένα είδος φρούτου, η ένδειξη του είδους του φρούτου αντικαθιστά τη λέξη «φρούτου» της ονομασίας ή συνοδεύει τις ονομασίες που δεν περιέχουν τη λέξη αυτή.

Άρθρο 5

Επεξεργασίες και προσθήκες που επιτρέπονται για τους χυμούς φρούτων

1. Για την παρασκευή χυμών φρούτων επιτρέπονται μόνον:

α. Η ανάμιξη χυμών φρούτων ενός ή περισσοτέρων ειδών.

β. Η κατεργασία με τις ακόλουθες ύλες:

- L-ασκορβικό οξύ (Ε 300) στην απαραίτητη ποσότητα για αντιοξειδωτικό αποτέλεσμα
- άζωτο
- διοξείδιο του άνθρακα (Ε 290)
- πηκτινολυτικά ένζυμα
- πρωτεολυτικά ένζυμα
- αμυλολυτικά ένζυμα
- ζελατίνη βρώσιμη
- ταννίνη
- μπεντονίτη
- κολλοειδές διοξείδιο του πυριτίου (SILICAGEL)
- καολίνη
- άνθρακα
- αδρανή βοηθητικά της διήθησης (περλίτες, αμίαντος, πλυμένη γη διατόμων, κυτταρίνη, αδιάλυτα πολυαμίδια).

γ. Οι συνηθισμένες φυσικές μέθοδοι και επεξεργασίες όπως οι θερμικές επεξεργασίες, η φυγοκέντρηση και η διήθηση.

2. Επί πλέον επιτρέπεται:

α. Για τους χυμούς, εκτός από τους χυμούς αχλαδιού και σταφυλιών, η προσθήκη ζαχάρων με τους ακόλουθους όρους:

(ι) με σκοπό τη διόρθωσή τους: σε ποσότητα, εκφρασμένη σε ξερή ουσία, όχι μεγαλύτερη από 15 γραμμάρια ανά λίτρο χυμού.

(ιι) με σκοπό τη γλύκανσή τους: σε ποσότητα, εκφρασμένη σε ξερή ουσία, όχι μεγαλύτερη από:

- 40 γραμμάρια ανά λίτρο χυμού, στην περίπτωση του χυμού μήλων.
- 200 γραμμάρια ανά λίτρο χυμού, στην περίπτωση των χυμών λεμονιών, γλυκολέμονων, περγαμόντων, άσπρων, κόκκινων και μαύρων φραγκοστάφυλων.
- 100 γραμμάρια ανά λίτρο χυμού, στις άλλες περιπτώσεις.

β. Για το χυμό σταφυλιών:

(ι) η επεξεργασία με τις ακόλουθες ύλες:

- διοξείδιο του θείου (Ε 220)
- θειώδες νάτριο (Ε 221)
- όξινο θειώδες νάτριο (Ε 222)
- διθειώδες νάτριο (πυροθειώδες νάτριο (Ε 223)
- διθειώδες κάλιο (πυροθειώδες κάλιο (Ε 224)

– θειώδες ασβέστιο (Ε 226)

– όξινο θειώδες ασβέστιο (Ε 227)

με τον όρο, ότι η ολική περιεκτικότητα σε αυτές τις ύλες, εκφρασμένη σε διοξείδιο του θείου, στο χυμό όπως προσφέρεται στον καταναλωτή, δεν θα είναι μεγαλύτερη από 10 χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο χυμού. Εν τούτοις, το όριο φθάνει τα 50 mg για τον χυμό σταφυλιών που παρασκευάστηκε ή μπήκε στην Κοινότητα πριν από 20-12-79.

(ιι) η απομάκρυνση του διοξειδίου του θείου (αποθείωση με φυσικές μεθόδους).

(ιιι) η διαύγαση με καζεΐνη, λευκό αυγών και άλλες ζωικές αλβουμίνες.

(ιν) η μερική μείωση της οξύτητας με ουδέτερο τρυγικό κάλιο ή ανθρακικό ασβέστιο. Το τελευταίο ενδέχεται να περιέχει μικρές ποσότητες του διπλού μετ' ασβεστίου άλατος των οξέων D-τρυγικού και L-μηλικού.

(ν) η προσθήκη κιτρικού οξέος (Ε 330) σε ποσότητα που δεν θα ξεπερνά τα 3 γραμμάρια ανά λίτρο.

γ. Για το χυμό ανανά.

(ι) Η προσθήκη κιτρικού οξέος (Ε 330) σε ποσότητα που δεν θα ξεπερνά τα 3 γραμμάρια ανά λίτρο.

(ιι) Η προσθήκη L-μηλικού οξέος και DL-μηλικού οξέος, μεμονωμένα ή σε μεταξύ τους μίγμα, σε ποσότητα που δεν θα ξεπερνά τα 3 γραμμάρια ανά λίτρο.

δ. Για το χυμό μήλων επιτρέπεται η προσθήκη κιτρικού οξέος (Ε 330) σε ποσότητα που δεν θα ξεπερνά τα 3 γραμμάρια ανά λίτρο.

ε. Για τους χυμούς ανανά, μήλων, πορτοκαλιού και γκρέιπ φρουτ επιτρέπεται η προσθήκη των θειωδών που προβλέπονται για την επεξεργασία του χυμού σταφυλιών, με την προϋπόθεση ότι η ολική ποσότητα που προστίθεται, εκφρασμένη σε διοξείδιο του θείου, δεν θα ξεπερνά τα 50 χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο.

στ. Για τους χυμούς λεμονιού και γλυκολέμονου, επιτρέπεται η προσθήκη των θειωδών που προβλέπονται για την επεξεργασία του χυμού σταφυλιών με την προϋπόθεση ότι η ολική ποσότητα που προστίθεται, εκφρασμένη σε διοξείδιο του θείου, δεν θα ξεπερνά τα 350 χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο.

3. Απαγορεύεται η προσθήκη ζαχάρων και οξέων στον ίδιο χυμό.

4. Αν στον ίδιο χυμό ή νέκταρ φρούτου έχουν προστεθεί περισσότερο από ένα οξέα, τότε το άθροισμα όλων των ποσοτήτων που έχουν προστεθεί, εκφρασμένες επί τοις εκατό, της ανώτατης επιτρεπομένης ποσότητας δεν πρέπει να υπερβαίνει τα 100.

Άρθρο 6

Περιεκτικότητα χυμών φρούτων σε διοξείδιο του θείου

Ενώ τηρούνται οι άλλες διατάξεις αυτού του Διατάγματος η περιεκτικότητα ενός χυμού φρούτου σε διοξείδιο του θείου, όπως διαπιστώνεται εργαστηριακά, δεν πρέπει να ξεπερνά τα 10 χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο χυμού. Το όριο αυτό αυξάνεται σε 20 χιλιοστόγραμμα για το χυμό πορτοκαλιών που έχει παραχθεί ή έχει εισαχθεί στην Ευρωπαϊκή Κοινότητα πριν από το τέλος του 1979.

Άρθρο 7

Επεξεργασίες και προσθήκες που επιτρέπονται για το νέκταρ φρούτων

1. Για την παρασκευή νέκταρ φρούτων επιτρέπονται μόνον:

α. Η ανάμιξη νέκταρ ενός ή περισσοτέρων ειδών φρούτων και η προσθήκη ενδεχόμενα, στο μίγμα χυμού ή πολτού (πουρέ) φρούτων.

β. Οι επεξεργασίες και μέθοδοι που αναφέρονται στο άρθρο 5 παρ. 1 εδάφ. β και γ.

2. Επί πλέον, επιτρέπονται:

α. Η προσθήκη ζαχάρων σε ποσότητα όχι μεγαλύτερη από 20% κατά βάρος επί του τελικού προϊόντος.

β. Η προσθήκη νερού σε ποσότητα τόση ώστε η περιεκτικότητα σε χυμό και/ή πολτό (πουρέ) φρούτου καθώς και η ολική οξύτητα του τελικού προϊόντος να μην είναι μικρότερες από τα όρια που καθορίζονται στο παράρτημα. Σε περίπτωση μίγματος, η περιεκτικότητα σε χυμό και/ή πολτό (πουρέ) φρούτου καθώς και η ολική οξύτητα θα είναι σύμφωνες με τα όρια του παραρτήματος, αφού ληφθούν υπόψη οι αναλογίες που σχηματίσθηκε το μίγμα.

γ. Για το νέκταρ φρούτων που παρασκευάζονται από μήλα ή αχλάδια ή μίγμα των δύο αυτών φρούτων, επιτρέπεται η προσθήκη γαλακτικού οξέος σε ποσότητα που δεν θα ξεπερνά τα 5 γραμμάρια ανά λίτρο.

δ. Στην περίπτωση νέκταρ φρούτων που λαμβάνονται αποκλειστικά από πολτό φρούτων, ενδεχόμενα συμπυκνωμένο, επιτρέπεται η ολική αντικατάσταση των ζαχάρων με μέλι, μέσα στο όριο του 20% που ορίζεται στην παρ. 2 εδάφιο α του άρθρου αυτού.

ε. Στην περίπτωση νέκταρ φρούτων που λαμβάνονται αποκλειστικά από πολτό αχλαδιών ή ροδακίνων ή από μίγμα τους, ενδεχόμενα συμπυκνωμένο, επιτρέπεται η προσθήκη κιτρικού οξέος σε ποσότητα όχι μεγαλύτερη από 5 γραμμάρια ανά λίτρο τελικού προϊόντος. Εν τούτοις το κιτρικό οξύ μπορεί να αντικατασταθεί ολικά ή μερικά από ισοδύναμη ποσότητα χυμού λεμονιού.

Άρθρο 8

Επεξεργασίες και προσθήκες που επιτρέπονται
για τους συμπυκνωμένους χυμούς

Για την παρασκευή συμπυκνωμένων χυμών φρούτων επιτρέπονται μόνον:

1. Οι επεξεργασίες που προβλέπονται στο άρθρο 5.

2. Η μερική αφυδάτωση του χυμού φρούτου με φυσική επεξεργασία ή μέθοδο, εκτός απ' ευθείας χρησιμοποίηση φωτιάς.

Για χυμούς άλλους από τους χυμούς σταφυλιών, εσπεριδοειδών, ανανά, αχλαδιών, ροδάκινων, βερύκοκκων, όταν πρόκειται να χρησιμοποιηθούν στην παρασκευή συμπυκνωμένων χυμών φρούτων, επιτρέπεται η εφαρμογή των μεθόδων διάχυσης, με την προϋπόθεση ότι ο συμπυκνωμένος χυμός που θα παραχθεί θα ανταποκρίνεται στο άρθρο 2 παρ. 5 σε ό,τι αφορά τους χυμούς φρούτου που λαμβάνονται από συμπυκνωμένους χυμούς και εφ' όσον οι συμπυκνωμένοι χυμοί θα παρουσιάζουν οργανοληπτικά και αναλυτικά χαρακτηριστικά τουλάχιστον ισοδύναμα με εκείνα των συμπυκνωμένων χυμών που λαμβάνονται με μηχανικές μεθόδους.

3. Η αποκατάσταση του αρώματός τους με τις αρωματικές ύλες που ανακτήθηκαν κατά την συμπύκνωση του συγκεκριμένου χυμού φρούτου ή χυμού φρούτου του αυτού είδους. Η προσθήκη αυτή είναι υποχρεωτική για τους συμπυκνωμένους χυμούς φρούτων που προορίζονται για άμεση κατανάλωση.

Άρθρο 9

Επεξεργασίες που επιτρέπονται
για τους αφυδατωμένους χυμούς φρούτων

Εκτός από τα παραπάνω για την παρασκευή αφυδατωμένων χυμών φρούτων επιτρέπεται η ολική σχεδόν αφυδάτωση του χυμού φρούτου με μία φυσική επεξεργασία ή μέθοδο, από τις οποίες αποκλείεται η απ' ευθείας χρησιμοποίηση φωτιάς.

Είναι υποχρεωτική η αποκατάσταση των βασικών αρωματικών υλών με ύλες του αυτού είδους φρούτου ή ύλες που ενδεχόμενα ανακτήθηκαν κατά την αφυδάτωση.

Άρθρο 10

Προστασία της υγείας του ανθρώπου

Οι επεξεργασίες και μέθοδοι που προβλέπονται στα άρθρα 5, 7, 8 και 9 του παρόντος δεν πρέπει να αφήνουν στα υπό επεξεργασία προϊόντα οποιεσδήποτε ύλες σε ποσότητες που θα μπορούσαν να αποτελέσουν κίνδυνο για την υγεία των ανθρώπων.

Άρθρο 11

Σήμανση

1. Στο Π.Δ. 1118/1981 «περί σημάνσεως, παρουσιάσεως και διαφημίσεως προσυσκευασμένων τροφίμων - προϊόντων γεωργικών βιοτεχνικών και βιομηχανικών επιχειρήσεων, προοριζομένων προς εξαγωγήν εις χώρας της Ευρωπαϊκής Οικονομικής Κοινότητας (ΕΟΚ) εις συμμόρφωσιν προς την υπ' αριθμ. 79/112/ΕΟΚ οδηγίαν του Συμβουλίου της 18.12.1978 (ΕΕΝ. 33/8.2.1979) όπου αναφέρεται η φράση «εξαγωγή εις χώρας της Ευρωπαϊκής Οικονομικής Κοινότητας» αντικαθίσταται από τη φράση «εμπορία στις χώρες της Ευρωπαϊκής Κοινότητας».

2. Τα αναφερόμενα στην παρ. 1 Προεδρικό Διάταγμα εφαρμόζεται για τα προϊόντα που καθορίζονται στις παρ. 5 έως 8 του άρθρου 2 του παρόντος υπό τους εξής όρους:

α) Η ονομασία πωλήσεως των προϊόντων, που ορίζονται στις παρ. 5 έως και 8 του άρθρου 2 του παρόντος είναι η ονομασία η οποία τους αναγνωρίζεται με βάση το άρθρο 4 του παρόντος.

Εν τούτοις για το προϊόν που καθορίζεται στο άρθρο 2 παρ. 8, ο χαρακτηρισμός «αφυδατωμένα» μπορεί να αντικαθίσταται από τον χαρακτηρισμό «σε σκόνη» και μπορεί να συνοδεύεται ή να αντικαθίσταται από την ένδειξη «λυοφιλιωμένος» ή άλλη ένδειξη, ανάλογα με τον τρόπο αφυδάτωσης που χρησιμοποιήθηκε για την παρασκευή του (LYOPHILISE ή FREEZE DRIED).

β) Η ονομασία πωλήσεως συμπληρώνεται:

αα) Με την απαρίθμηση των φρούτων που έχουν χρησιμοποιηθεί, κατά φθίνουσα τάξη της κατά βάρος περιεκτικότητας των χυμών ή πολτών φρούτων που χρησιμοποιήθηκαν κατά περίπτωση, μετά από ανασύ-

σταση, όταν πρόκειται για προϊόντα τα οποία προέρχονται από δύο ή περισσότερα είδη φρούτων εκτός από τις περιπτώσεις που χρησιμοποιείται χυμός λεμονιού κατά τους όρους του άρθρου 7 παρ. 2 εδ. ε. Στην περίπτωση αυτή, η χρησιμοποίηση του όρου «φρούτου» είναι προαιρετική.

ββ) Με την ένδειξη «ζαχαρούχο», ακολουθούμενη από την ένδειξη της μεγίστης ποσότητας των ζαχάρων τα οποία έχουν προστεθεί, που υπολογίζεται ως ξηρή ουσία και εκφράζεται σε γραμμάρια ανά λίτρο, όταν πρόκειται για προϊόντα στα οποία προσθέτονται ζάχαρα μέσα στα όρια που προβλέπονται στο άρθρο 5, παρ. 2, περίπτ. α, υποπερίπτωση (ιι). Η ενδεικνυόμενη ποσότητα δεν μπορεί να υπερβαίνει την ποσότητα που έχει πραγματικά προστεθεί κατά ποσοστό μεγαλύτερο του 15%.

γγ) Με την ένδειξη «πολτώδες» η μια ισοδύναμη ένδειξη, για το νέκταρ φρούτων που λαμβάνεται αποκλειστικά από πολτό φρούτων, ενδεχόμενα συμπυκνωμένο.

3. Η υποχρέωση μνείας του καταλόγου των συστατικών εφαρμόζεται με τις εξής παρεκκλίσεις:

α) Δεν είναι υποχρεωτική η αναγραφή καταλόγου των συστατικών στην περίπτωση κατά την οποία χρησιμοποιήθηκαν:

αα) Για την ανασύσταση στην αρχική του κατάσταση χυμού φρούτου από συμπυκνωμένο χυμό φρούτου ή πολτού (πουρέ) φρούτου από συμπυκνωμένο πολτό (πουρέ) φρούτου, και

ββ) Για την αποκατάσταση του αρώματος στο συμπυκνωμένο χυμό φρούτου στον αφυδατωμένο χυμό φρούτου.

β) Δεν θεωρείται ως συστατικά ενός από τα προϊόντα που καθορίζονται στο άρθρο 2 παρ. 5 έως και 8, οι ουσίες που αναφέρονται στο άρθρο 5, παρ. 2, περίπτ. β, υποπερίπτ. (ι), εφόσον η περιεκτικότητά τους σε διοξείδιο του θείου, διαπιστούμενη κατά την ανάλυση, δεν υπερβαίνει τα 10 χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο.

4. Η σήμανση των προϊόντων που καθορίζονται στο άρθρο 2 παρ. 5 έως και 8, περιλαμβάνει και τις ακόλουθες υποχρεωτικές ενδείξεις:

α) Την ένδειξη «παρασκευασμένο από συμπυκνωμένο ...» συμπληρούμενη από την ένδειξη του συμπυκνωμένου προϊόντος που χρησιμοποιήθηκε, προκειμένου για χυμό και νέκταρ φρούτου που έχει παραχθεί ολικά ή μερικά από συμπυκνωμένο προϊόν. Η ένδειξη αυτή πρέπει να αναγράφεται πολύ κοντά στην ονομασία πωλήσεως κατά τρόπο εμφανή σε σχέση με το όλο κείμενο και με πολύ ευδιάκριτα στοιχεία.

β) Την ένδειξη «αεριούχο», προκειμένου για τα προϊόντα που καθορίζονται στο άρθρο 2, παράγρ. 5, 6 και 7, των οποίων η περιεκτικότητα σε διοξείδιο του άνθρακα είναι μεγαλύτερη των δύο (2) γραμμαρίων ανά λίτρο.

γ) Την ένδειξη της ποσότητας του νερού που πρέπει να προστεθεί για την ανασύσταση του προϊόντος προκειμένου για συμπυκνωμένο χυμό φρούτου και αφυδατωμένου χυμού φρούτου.

δ) Την ένδειξη «περιεκτικότητα σε φρούτα ...% τουλάχιστο» συμπληρωμένη από την ένδειξη της ελάχιστης πραγματικής περιεκτικότητας σε χυμό φρούτου, σε πολτό (πουρέ) φρούτου ή σε μίγμα αυτών, προκειμένου για το νέκταρ φρούτων.

5. Οι ενδείξεις που αναφέρονται στην παρ. 4, περίπτ. α, β και δ του παρόντος άρθρου πρέπει να περιλαμβάνονται στο ίδιο οπτικό πεδίο με εκείνες που αναφέρονται στο άρθρο 12, παρ. 4, περίπτ. α, του Π.Δ. 1118/1981.

6. Η προσθήκη L-ασκορβικού οξέος, σύμφωνα με τους όρους του άρθρου 5, παρ. 1, περίπτ. β, δεν επιτρέπει καμιά αναφορά στη βιταμίνη C.

## Άρθρο 12

Μέχρι θεσπίσεως κοινοτικών διατάξεων σχετικών με τη σήμανση των προϊόντων που αναφέρονται στην παράγραφο 1 του άρθρου 2 και που δεν προορίζονται να διατεθούν ως έχουν στον τελικό καταναλωτή των χωρών-μελών της ΕΟΚ διατηρούνται σε ισχύ οι σχετικές διατάξεις των Π. Δ/των 165/1974 «περί ποιοτικού ελέγχου επί προϊόντων κλάδων τινων γεωργικών, βιοτεχνικών και βιομηχανικών επιχειρήσεων επεξεργαζομένων οπωροκηπευτικά, προοριζομένων δι' εξαγωγήν» και 740/1978 «περί τυποποιήσεως των ποιοτήτων των κονσερβών οπωροκηπευτικών των προοριζομένων προς εξαγωγήν».

## Άρθρο 13

### Εμπλουτισμός σε βιταμίνες.

Τα προϊόντα του άρθρου 2, παρ. 5 έως 8 μπορούν, όταν προσφέρονται για άμεση κατανάλωση, να είναι εμπλουτισμένα με βιταμίνες, εφ' όσον θα έχουν τηρηθεί οι διαδικασίες που προβλέπονται σχετικά.

## Άρθρο 14

### Μέθοδοι ανάλυσης

Οι μέθοδοι ανάλυσης καθορίζονται σύμφωνα με το άρθρο 13, εδάφ. β, σημ. (ι) και (ιι) της Οδηγίας της 75/726/ΕΟΚ.

## Άρθρο 15

### Μη ισχύς του Διατάγματος

Το Διάταγμα αυτό δεν ισχύει:

α) Για προϊόντα που προορίζονται για εξαγωγή έξω από την Κοινότητα.

β) Για προϊόντα ειδικής διατροφής.

## Άρθρο 16

### Καταργήσεις, τροποποιήσεις, συμπληρώσεις διατάξεων

Ι. Οι διατάξεις του Π.Δ. 165/1974 (ΦΕΚ 62/τ.Α'/12.3.1974) παύουν να ισχύουν για την κυκλοφορία στις χώρες της Κοινότητας των προϊόντων του άρθρου 2 του παρόντος.

ΙΙ. Καταργείται το Π.Δ. 219/1980 (ΦΕΚ 61/τ.Α'/15.3.80).

ΙΙΙ. Στον Κώδικα Τροφίμων, Ποτών και Αντικειμένων Κοινής χρήσης 3000/70 του Α.Χ.Σ. (ΦΕΚ 677/τ.Β'/71), όπως τροποποιήθηκε με τις αποφάσεις του Α.Χ.Σ.:

- 885/72 (ΦΕΚ 397, 490/τ.Β'/1972)

2647/76 (ΦΕΚ 71/τ.Β'/1977),

επέρχονται οι κατωτέρω τροποποιήσεις, συμπληρώσεις και καταργήσεις:

1.α.–Ο τίτλος του άρθρου 126 και παντού, όπου μέσα σ' αυτό υπάρχει η φράση «χυμοί οπωρών» αντικαθίστανται με τη φράση «χυμοί φρούτων, νέκταρ φρούτων και μερικά παρεμφερή προϊόντα».

β.– Καταργούνται οι παρ. 1, 2, 3, 4, 10, 12, 15 του άρθρου 126.

γ.– Προστίθεται παράγραφος:

«17. Ζαχαρούχος χυμός φρούτων για παρασκευή ποτού είναι ο χυμός φρούτων, όπως ορίζεται στο Διάταγμα αυτό στο οποίο έχει προστεθεί ζάχαρη και ενδεχόμενα και νερό, έτσι ώστε το προϊόν αραιωμένο με νερό με αραίωση (λόγος ακεραίων αριθμών) που δηλώνεται στη συσκευασία του (κατ' όγκον) να δίνει ποτό που περιέχει, ανά 100 κυβικά εκατοστά, 20 τουλάχιστον γραμμάρια χυμού φρούτου (όχι διορθωμένου) και 9 τουλάχιστον γραμμάρια ζάχαρης.

Εξαιρετικά για την περίπτωση χυμού λεμονιού, το ποσόν του χυμού μπορεί να είναι 7 τουλάχιστον γραμμάρια και της ζάχαρης πρέπει να είναι 11 τουλάχιστον γραμμάρια (ανά 100 κυβ. εκ.).

2.α.– Ο τίτλος του άρθρου 127 και παντού όπου μέσα σ' αυτό υπάρχει η φράση «χυμοί εσπεριδοειδών», αντικαθίσταται με τη φράση «χυμοί νέκταρ και μερικά παρεμφερή προϊόντα από εσπεριδοειδή».

β.– Καταργούνται οι παράγραφοι 3, 6, 7, 8 και 9 του άρθρου 127.

γ.– Η φράση «ο εις την εσωτερικήν κατανάλωσιν διατιθέμενος χυμός πορτοκαλιών, μανδαρινιών και GRAPE-FRUIT δέον να παρουσιάζει τας κάτωθι σταθεράς» της παρ. 4 του άρθρου 127 αντικαθίσταται με: «Για την χημική εξέταση των προϊόντων του άρθρου αυτού που παράγονται από χυμό πορτοκαλλίων, μανδαρινίων και GRAPE-FRUIT θα λαμβάνονται ως βάση τα ακόλουθα αναλυτικά στοιχεία που αντιστοιχούν στον φυσικό χυμό των φρούτων (όχι διορθωμένο)».

δ.– Η φράση «ο εις την εσωτερικήν κατανάλωσιν διατιθέμενος «χυμός λεμονιών» δέον να παρουσιάζει τας κάτωθι σταθεράς» της παρ. 5 του άρθρου 127 αντικαθίσταται με:

«για την χημική εξέταση των προϊόντων του άρθρου αυτού που παράγονται από χυμό λεμονιών θα λαμβάνονται ως βάση τα ακόλουθα αναλυτικά στοιχεία που αντιστοιχούν στον φυσικό χυμό του φρούτου (όχι διορθωμένο)».

Καταργούνται τα άρθρα 128 και 130.

α. Καταργούνται οι παράγραφοι 5, 6, 7 και 8 του άρθρου 129.

β. Η παράγραφος 4 του άρθρου 129 αντικαθίσταται με την κατωτέρω:

«4. Το ειδικό βάρος του χυμού σταφυλιών (όχι διορθωμένο) πρέπει να είναι 1,063-1,075 (Βε 8,2-10,1) και η περιεκτικότητα σε ζάχαρο 13-17% (κατ' όγκον) σε ιμβερτοζάχαρο».

## Άρθρο 17

### Κυρώσεις

Οι παραβάτες του παρόντος Π.Δ. διώκονται κατά τις διατάξεις του ισχύοντα Αγορανομικού Κώδικα και τιμωρούνται με τις ποινές που προβλέπονται από τα άρθρα 30 και 31 αυτού ανάλογα με την περίπτωση.

## Άρθρο 18

Προσαρτάται και αποτελεί αναπόσπαστο μέρος του παρόντος το παράρτημα της οδηγίας 79/168/ΕΟΚ που έχει ως ακολούθως:

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ

Ειδικές διατάξεις για τα νέκταρ φρούτων

| | Ελαχίστη οξύτητα (γραμ. τρυγ. οξέος ανά λίτρο τελικού προϊόντος) | Ελαχίστη περιεκτικότητα σε χυμό και ή πολτό (πουρέ) φρούτου (% κατά βάρος τελικού προϊόντος) |
|---|---|---|
| ΕΛΛΗΝΙΚΑ | I. Φρούτα με ξυνό χυμό μη βρώσιμο ως έχει | |
| Γκουάβες | 6 | 25 |
| Καρποί βρώσιμης ρολογιάς | 8 | 25 |
| Μαύρα φραγκοστάφυλα | 8 | 25 |
| Άσπρα φραγκοστάφυλα | 8 | 25 |
| Κόκκινα φραγκοστάφυλα | 8 | 25 |
| Κοκκινο-πράσινα φραγκοστάφυλα | 9 | 30 |
| Καρποί ιπποφαούς του ραμνοειδούς | 9 | 25 |
| Αγριοκορόμηλα | 8 | 30 |
| Δαμάσκηνα | 6 | 30 |
| Χονδροδαμάσκηνα | 6 | 30 |
| Καρποί σορβιάς | 8 | 30 |
| Κυνόρροδα | 8 | 40 |
| Ξυνοκέρασα (βύσσινα) | 8 | 35 |
| Άλλα κεράσια | 6(1) | 40 |
| Βατσίνια | 7 | 40 |
| Καρποί χουφοξυλιάς | 7 | 50 |
| Σμέουρα (φραμπουάζ) | 7 | 40 |
| Βερύκοκκα | 6(1) | 40 |
| Φράουλες | 5(1) | 40 |
| Βατόμουρα και μούρα | 6 | 40 |
| Κόκκινα Βατσίνια | 9 | 30 |
| Κυδώνια | 7 | 50 |
| Κουδόμηλα | 8 | 30 |
| Άλλα φρούτα που ανήκουν στην κατηγορία αυτή | – | 25 |
| | II. Φρούτα με χυμό βρώσιμο ως έχει | |
| Μήλα | 3 | 50 |
| Αχλάδια | 3 | 50 |
| Ροδάκινα | 3 | 45 |
| Εσπεριδοειδή διάφορα είδη του γένους | 5 | 50 |
| Άλλα φρούτα που ανήκουν στην κατηγορία αυτή | – | 50 |

(1) Το όριο δεν ισχύει για τα νέκταρ φρούτων που λαμβάνονται από πολτό (πουρέ) φρούτων ενδεχομένως συμπυκνωμένο.

Άρθρο 19

Η ισχύς του παρόντος αρχίζει από την 1η Ιανουαρίου 1981, εκτός από τις διατάξεις του άρθρου 17, η ισχύς των οποίων αρχίζει από την δημοσίευση στην Εφημερίδα της Κυβερνήσης του παρόντος.

Η δημοσίευση του Δ/τος αυτού ανατίθεται στους Υπουργούς Οικονομικών και Εμπορίου και η εκτέλεση στους Υπουργούς Εθνικής Οικονομίας, Οικονομικών, Γεωργίας, Εμπορίου, Υγείας και Πρόνοιας.

Αθήνα, 31 Δεκεμβρίου 1983

Ο ΠΡΟΕΔΡΟΣ ΤΗΣ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑΣ
ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΣ Γ. ΚΑΡΑΜΑΝΛΗΣ

Οι Υπουργοί
Εθν. Οικονομίας: ΓΕΡ. ΑΡΣΕΝΗΣ, Οικονομικών: ΙΩΑΝ. ΠΟΤΤΑΚΗΣ,
Γεωργίας: Κ. ΣΗΜΙΤΗΣ, Εμπορίου: Γ. ΜΩΡΑΪΤΗΣ,
Υγείας και Πρόνοιας: ΠΑΡ. ΑΥΓΕΡΙΝΟΣ

## ΚΕΦΑΛΑΙΟ XIV

## ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΜΕ ΓΛΥΚΑΝΤΙΚΕΣ ΥΛΕΣ



Άρθρο 131

Γενικά για τα προϊόντα με γλυκαντικές ύλες

1. «Προϊόντα με Γλυκαντικές Ύλες», νοούνται σκευάσματα, που παρασκευάζονται με ανάμιξη και ειδική επεξεργασία διαφόρων βρωσίμων υλών φυτικής ή ζωϊκής προέλευσης, με γλυκαντικές ύλες, με χαραχτηριστική γλυκειά ή γλυκίζουσα γεύση.
2. Εκτός από τις ειδικές περιπτώσεις που αναφέρονται στο παρόν άρθρο ρητά, τα προϊόντα γλυκαντικών υλών πρέπει να παρασκευάζονται αποκλειστικά και μόνο από μία και μόνο γλυκαντική ύλη, η οποία και θα δηλώνεται σαφώς στον καταναλωτή με αναγραφή, με ευχρινή γράμματα, στη συσκευασία. Σε περιπτώσεις χρησιμοποίησης μίγματος δύο ή περισσότερων γλυκαντικών υλών το είδος του θα δηλώνεται σαφώς στον καταναλωτή στη συσκευασία, κατά σειρά κατιούσας ποσοτικής περιεχτικότητας.
3. Προϊόντα από γλυνατικές ύλες, που φέρονται στην κατανάλωση χωρίς δήλωση της γλυκαντικής ύλης που χρησιμοποιήθηκε για την παρασκευή τους, θεωρούνται ότι έχουν παρασκευαστεί αποκλειστικά και μόνο από ζάχαρη.
4. Απαγορεύεται η διάθεση προϊόντων, τα οποία έχουν υποστεί αλλοίωση από ζύμωση, σε οποιοδήποτε στάδιο, ή που έχουν υποστεί τέτοια ζύμωση, έστω και αν αυτή έχει διακοπεί από οποιαδήποτε αιτία.
5. Εφόσον στα ειδικά επί μέρους άρθρα του ΚΕΦ XIV για τα προϊόντα μετά γλυκαντικών υλών επιτρέπεται η τεχνητή χρώση, αυτή πρέπει να γίνεται μόνο με τις φυσικές χρωστικές του Παρ/τος I του 535/83 Π.Δ., λαμβανομένης υπόψη της διάκρισης τούτων σε φυσικές και συνθετικές χρωστικές του άρθρου 35 του Κ.Τρ. (σχ. άρθρο 17 του 535/83 Π.Δ.)(1).
6. Ο αρωματισμός των προϊόντων από γλυκαντικές ύλες εφόσον επιτρέπεται από τις διατάξεις του παρόντος άρθρου πρέπει να γίνεται με αβλαβείς αρωματιχές ύλες.
7. Πλην των ρητά κατονομαζομένων ουσιών στο παρόν άρθρο και στα ειδικά επί μέρους άρθρα για τα προϊόντα μετά γλυκαντικών υλών του ΚΕΦ XIV απαγορεύεται η χρησιμοποίηση κάθε άλλης οργανικής ή ανόργανης ουσίας χωρίς την έγκριση του Α.Χ.Σ.(1).
8. Απαγορεύεται η χρησιμοποίηση για την παρασκευή προϊόντων με γλυκαντικές ύλες, ουσιών ή προϊόντων που περιέχουν σαπωνίνες, με εξαίρεση τον χαλβά, και το μαντολάτο, όπου για τεχνικούς λόγους επιτρέπεται η προσθήκη σε ελάχιστο ποσοστό αφεψήματος ρίζας στρουθίου (τσουένι).(2)
9. Προϊόντα γλυκαντικών υλών που δεν κατονομάζονται στο άρθρο αυτό, μπορούν να διατίθενται στην κατανάλωση, εφόσον οι χρησιμοποιούμενες πρώτες ύλες, καθώς και ο τρόπος παρασκευής, πληρούν όλους τους όρους των διατάξεων του παρόντος Κώδικα και εφόσον η διάθεση τους δεν ενεργείται με επωνυμία που μπορεί να δημιουργήσει παραπλανητική εντύπωση στον καταναλωτή. Κατά τη δειγματοληψία τέτοιων σκευασμάτων, πρέπει να δηλώνεται από τον κατασκευαστή η σύσταση, η οποία θα αναγράφεται στο πρωτόκολλο δειγματοληψίας.
10. Σε περιπτώσεις στις οποίες κρίνεται σκόπιμος ο μικροβιολογικός, βιολογικός ή τοξικολογικός έλεγχος του προϊόντος, πρέπει να παίρνεται χωριστά δείγμα όπως είναι κανονισμένο για εξέταση από τα αρμόδια εργαστήρια του Υπουργείου Κοινωνικών Υπηρεσιών.

(1) Αποφ. ΑΧΣ 679/86, ΦΕΚ 249/Β/87 «Έγκριση για τα βελτιωτικά αλεύρων...».
(2) Αποφ. ΑΧΣ 170/87, ΦΕΚ 249/Β/87 «Συμπλήρωση της παρ. 8 του άρθ. 131 Κ.Τ.».

11. Τα προϊόντα με γλυκαντικές ύλες, διακρίνονται στις εξής κατηγορίες:
α) Μαρμελάδες κάθε είδους
β) Κομπόστες κάθε είδους
γ) Χαλβάς
δ) Ρυζόγαλο ή Ρυζόγαλα (στο Κεφάλαιο IX)
ε) Κρέμα (στο Κεφάλαιο IX)
στ) Παγωτά
ζ) Σοκολάτα και ζαχαρούχο κακάο (στο Κεφάλαιο V)
η) Λουκούμια
θ) Καραμέλλες
ι) Γλυκά κάθε είδους (CONFITURES)
ια) Φοντάν (FONDANTS)
ιβ) Ζαχαρόφρυκτα (PRALINES)
ιγ) Οπωροζαχαρωτά ή Ζαχαρωμένοι καρποί (FRUITS GLACÉS)
ιδ) Νουγκά (NOUGATS)
ιε) Κουφέτα
ιστ) Γλυκίσματα κάθε είδους
ιζ) Πηκτές )GELEES) και πολτοί
ιη) Δίπυρα Ζαχαρούχα (BISCUITS)
ιθ) Παστέλια
κ) Μαντολάτα
12. Η ποσότητα που είναι απαραίτητη για κάθε απλό δείγμα, είναι 200 γραμμάρια περίπου, θεωρούνται δε σαν ευαλλοίωτα τρόφιμα το ρυζόγαλο, η κρέμα, τα κάθε είδους παγωτά, εκτός από τα παγωτά σε σκόνη και τα γλυκά και γλυκίσματα κάθε είδους.

Άρθρο 132
Μαρμελάδες - Ζελέ - Κρέμα καστάνων(1)

1. α. Οι διατάξεις του άρθρου αυτού εφαρμόζονται στα εξής προϊόντα:
- Μαρμελάδα έξτρα
- Μαρμελάδα
- Ζελέ (πηκτή) έξτρα
- Ζελέ (πηκτή)
- Μαρμελάδα εσπεριδοειδών
- Κρέμα καστάνων

β. Τα προϊόντα που αναφέρονται στο εδάφιο α και όπως ορίζονται στην παρ. 2, δεν μπορούν να διατεθούν στο εμπόριο, παρά μόνον αν ανταποκρίνονται στις διατάξεις του άρθρου αυτού.

γ. Δεν υπόκεινται στις διατάξεις του άρθρου αυτού τα προϊόντα που προορίζονται για ην παρασκευή αρτοσκευασμάτων ζαχαροπλαστικής, προϊόντων ζαχαροπλαστικήςε και μπισκοτοποιΐας, καθώς και τα προϊόντα ειδικής διατροφής.

2. Κατά την έννοια του άρθρου αυτού νοείται:

α. «Μαρμελάδα έξτρα» το μίγμα ζαχάρων και πούλπας με κατάλληλη πηκτωματώδη υφή.
- είτε από ένα μόνο είδος φρούτου
- είτε από δύο ή περισσότερα είδη φρούτων εκτός από μήλα, αχλάδια, δαμάσκηνα με κουκούτσια, καρπούζια, πεπόνια, σταφύλια, κολοκύθια, αγγούρια και τομάτα.

Η ποσότητα της πούλπας που χρησιμοποιείται για την παρασκευή 1.000 γραμμαρίων τελικού προϊόντος, να μη είναι κατώτερη από:
- 80 γραμμάρια στη περίπτωση των καρπών της βρώσιμης ρολογιάς
- 230 γραμμάρια στη περίπτωση των ανακαρδίων (ANACARDIUM OCCIDENTALE)
- 250 γραμμάρια στη περίπτωση της ζιγγίβερης (του φυτού ZINGIBER OF FICINALIS)
- 350 γραμμάρια στη περίπτωση των μαύρων φραγκοστάφυλων, χυνορρόδων, χυδωνιών
- 450 γραμμάρια για όλα τα άλλα φρούτα

β. «Μαρμελάδα» το μίγμα ζαχάρων και πούλπας και / ή πολτού με κατάλληλη πηκτωματώδη υφή:
- είτε από ένα μόνο είδος φρούτου
- είτε από δύο ή περισσότερα είδη φρούτων

Η ποσότητα της πούλπας ή / και του πολτού, που χρησιμοποιείται για την παρασκευή 1.000 γραμμαρίων τελικού προϊόντος, να μη είναι κατώτερη από:
- 60 γραμμάρια στη περίπτωση των καρπών της βρώσιμης ρολογιάς
- 150 γραμμάρια στη περίπτωση της ζιγγίβερης
- 160 γραμμάρια στη περίπτωση των ανακαρδίων
- 250 γραμμάρια στη περίπτωση των μαύρων φραγκοστάφυλλων, χυνορρόδων, χυδωνιών
- 350 γραμμάρια για όλα τα άλλα φρούτα.

γ. «Ζελές (πηκτή) έξτρα» το μίγμα ζαχάρων με χυμούς ή/και υδατικά εκχυλίσματα επαρκώς πηγμένα.
- είτε από ένα μόνο είδος φρούτου
- είτε από δύο ή περισσότερα είδη φρούτων, εκτός από μήλα, αχλάδια δαμάσκηνα με κουκούτσια, πεπόνια, καρπούζια, σταφύλια, κολοκύθια, αγγούρια και τομάτα.

Η ποσότητα του χυμού και / ή του υδατικού εκχυλίσματος, που χρησιμοποιείται για την παρασκευή 1000 γραμμαρίων τελικού προϊόντος, να μην είναι κατώτερη από:
- 80 γραμμάρια στη περίπτωση των καρπών της βρώσιμης ρολογιάς
- 230 γραμμάρια στη περίπτωση των ανακαρδίων
- 250 γραμμάρια στη περίπτωση της ζιγγίβερης
- 350 γραμμάρια στη περίπτωση των μαύρων φραγκοστάφυλων, χυνορρόδων, χυδωνιών
- 450 γραμμάρια για όλα τα άλλα φρούτα.

Οι ποσότητες αυτές υπολογίζονται μετά από την αφαίρεση του βάρους του νερού που χρησιμοποιήθηκε για την παρασκευή των υδατικών εκχυλισμάτων.

δ. «Ζελέ (πηκτή)» το μίγμα ζαχάρων και χυμού ή / και υδατικών εκχυλισμάτων, επαρκώς πηγμένα.
- είτε από ένα μόνο είδος φρούτου
- είτε από δύο ή περισσότερα είδη φρούτων.

Η ποσότητα χυμού και / ή υδατικού εκχυλίσματος, που χρησιμοποιήθηκε για την παρασκευή 1000 γραμμαρίων τελικού προϊόντος, να μην είναι κατώτερη από:
- 60 γραμμάρια στη περίπτωση των καρπών της βρώσιμης ρολογιάς
- 150 γραμμάρια στη περίπτωση ζιγγίβερης
- 160 γραμμάρια στη περίπτωση των ανακαρδίων
- 250 γραμμάρια στη περίπτωση των μαύρων φραγκοστάφυλων, χυνορρόδων, χυδωνιών
- 350 γραμμάρια για όλα τα άλλα φρούτα.

Οι ποσότητες αυτές υπολογίζονται μετά από την αφαίρεση του βάρους του νερού που χρησιμοποιήθηκε για την παρασκευή των υδατικών εκχυλισμάτων.

ε. «Μαρμελάδα εσπεριδοειδών» το μίγμα με κατάλληλη πηκτωματώδη υφή ζαχάρων και ενός ή περισσοτέρων από τα ακόλουθα προϊόντα που έχουν ληφθεί από τα εσπεριδοειδή.
αα) πούλπας
ββ) πολτού
γγ) χυμού
δδ) υδατικών εκχυλισμάτων και
εε) φλοιών

Η ποσότητα των εσπεριδοειδών, που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή 1000 γραμμαρίων τελικού προϊόντος, να μην είναι κατώτερη από 200 γραμμάρια, από τα οποία τουλάχιστον τα 75 γραμμάρια να προέρχονται από το ενδοκάρπιο.

στ. «Κρέμα από κάστανα» το μίγμα ζαχάρων και πολτού από κάστανα με κατάλληλη υφή.

Η ποσότητα του πουρέ από κάστανα, που χρησιμοποιείται για την παρασκευή 1000 γραμμαρίων τελικού προϊόντος, να μην είναι κατώτερη από 380 γραμμάρια.

ζ. Σε περίπτωση μίγματος οι ελάχιστες περιεκτικότητες που ορίζονται παραπάνω για τα διάφορα είδη φρούτων μειώνονται αναλογικά με τα χρησιμοποιούμενα ποσοστά.

3. α. Οι ονομασίες που αναφέρονται στη παράγραφο 2, πρέπει να χρησιμοποιούνται μόνο για τον καθορισμό των προϊόντων που περιγράφονται σ' αυτό το άρθρο.

β. Οι ονομασίες «μαρμελάδα» και «ζελέ» (πηκτή), μπορούν να χρησιμοποιούνται για να καθορίσουν, ανάλογα με την περίπτωση, την «μαρμελάδα έξτρα» και τον «ζελέ έξτρα» (πηκτή έξτρα).

γ. Επιτρέπεται η χρησιμοποίηση της ονομασίας «ζελέ» («πηκτή») σαν συμπλήρωμα για τον χαρακτηρισμό άλλων προϊόντων, αρκεί να μη γίνεται σύγχυση με τα προϊόντα που ορίζονται στην παράγραφο 2.

4. Η περιεκτικότητα των προϊόντων που ορίζονται στην παράγραφο 2, σε διαλυτά στερεά, προσδιοριζόμενα με διαθλασίμετρο, πρέπει να είναι τουλάχιστον 60%.

5. Για την παρασκευή των τελικών προϊόντων που ορίζονται στην παράγραφο 2, επιτρέπεται η χρησιμοποίηση μόνο των πρώτων υλών, που ορίζονται στη παράγραφο αυτή και οι οποίες μπορούν να έχουν υποστεί τις επεξεργασίες της παραγράφου 6.

(1) Αποφ. 510/85, ΦΕΚ 19/Β/86 «αντικατάσταση του άρθρου 132 του Κ.Τ. και τροποπ. του άρθρου 136 σε συμμόρφωση προς την οδηγία 79/693/ΕΟΚ».

α. Φρούτο νοείται το φρέσκο και υγιές φρούτο χωρίς αλλοιώσεις, με όλα τα ουσιώδη συστατικά του και στην κατάλληλη κατάσταση ωριμότητας για την παρασκευή των προϊόντων της παραγράφου 2, μετά από καθαρισμό και αφαίρεση του ακατάλληλου μέρους και απεντόμωση.
Εξομοιώνονται προς το φρούτο οι τομάτες και τα βρώσιμα μέρη των στελεχών του ρουβάρβαρου.
Με τον όρο «κάστανο» νοείται ο καρπός της καστανιάς (CASTANEA SATIVA).
Στην περίπτωση της ζιγγίβερης, πρόκειται για εδώδιμες ρίζες, καθαρισμένες ή ξεφλουδισμένες, από ζιγγίβερη, διατηρημένες μέσα σε σιρόπι.

β. Πούλπα φρούτου (σάρκωμα) νοείται το βρώσιμο μέρος ολόκληρου φρούτου του (καρπού), ενδεχομένως ξεφλουδισμένο ή χωρίς κουκούτσια, που μπορεί να είναι τεμαχισμένο ή να έχει υποστεί σύνθλιψη, αλλά όχι σε μορφή πολτού (πουρέ).

γ. Πολτός φρούτου (πουρές) νοείται το βρώσιμο μέρος ολόκληρου του φρούτου (καρπού), ξεφλουδισμένο ή χωρίς κουκούτσια που έχει μεταβληθεί σε πολτό μετά από κοσκίνισμα ή άλλη παρεμφερή διαδικασία.

δ. Χυμός φρούτου (χυμός) νοείται το προϊόν, που με την επιφύλαξη των κατεργασιών που προβλέπονται στη παραγρ. 6, ανταποκρίνεται στους ορισμούς του χυμού φρούτων, που προβλέπονται από το με αριθ. 526 Π.Δ., (ΦΕΚ 203/Α'/ 31.12.83) «Σχετικά με χυμούς φρούτων και μερικά παρεμφερή προϊόντα σε συμμόρφωση προς τις Οδηγίες 75/726/ ΕΟΚ και 79/168/ΕΟΚ και 81/847/ΕΟΚ».

ε. Υδατικά εκχυλίσματα φρούτων (υδατικά εκχυλίσματα) νοούνται τα υδατικά εκχυλίσματα φρούτων, που με την επιφύλαξη των αναπόφευκτων απωλειών, σύμφωνα με την παραδεκτή τεχνική της παρασκευής περιέχουν όλα τα διαλυτά στο νερό συστατικά των χρησιμοποιουμένων φρούτων.

στ. Ζάχαρα νοούντα:
- η ημίλευκη ζάχαρη
- η ζάχαρη (λευκή ζάχαρη)
- η υπέρλευκη ζάχαρη
- το διάλυμα ζάχαρης
- το διάλυμα ιμβερτοποιημένης ζάχαρης
- το σιρόπι ιμβερτοποιημένης ζάχαρης
- η ένυδρη δεξτρόζη
- η άνυδρη δεξτρόζη
- το σιρόπι γλυκόζης
- το αφυδατωμένο σιρόπι γλυκόζης
- η φρουκτόζη
- το υδατικό διάλυμα ζαχαρόζης με τα ακόλουθα χαρακτηριστικά:
  I) Ξηρά ουσία να είναι τουλάχιστο 62% κατά βάρος
  II) Περιεκτικότητα σε ιμβερτοζάχαρο (σχέση της φρουκτόζης προς δεξτρόζη: 1 ± 0,2), να μην υπερβαίνει τα 3% κατά βάρος επί της ξηράς ουσίας.
  III) Τέφρα (μετρούμενη αγωγιμομετρικά) να μην υπερβαίνει το 0,3% κατά βάρος επί της ξηράς ουσίας.
  IV) Χρωματισμός του διαλύματος να μην υπερβαίνει τις 75 μονάδες ICUMSA.
  V) Περιεκτικότητα σε παραμένον διοξείδιο του θείου, να μην υπερβαίνει τα 15 χιλιοστρόγραμμα ανά χιλιόγραμμο επί της ξηράς ουσίας.

6. α. Όλες οι πρώτες ύλες που ορίζονται στα εδάφια α–ε της παραγράφου 5, μπορούν να υποστούν τις ακόλουθες επεξεργασίες:
I) Επεξεργασία με θέρμανση ή ψύξη.
II) Λυοφιλίωση.
III) Συμπύκνωση κατά το μέτρο που από τεχνική άποψη είναι δυνατή.

β. Όταν οι πρώτες ύλες, που ορίζονται στα εδάφια α–ε της παραγράφου 5 του παρόντος, προορίζονται για την παρασκευή μαρμελάδας, ζελέ (πηχτής) και μαρμελάδας εσπεριδοειδών, μπορούν να συντηρούνται με προσθήκη θειώδη ανυδρίτη (Ε 220) ή αλάτων του (Ε221, Ε222, Ε223, Ε224, Ε226, Ε227).

γ. Τα βερύκοκκα που προορίζονται για την παρασκευή μαρμελάδας, μπορούν να υποστούν και άλλες επεξεργασίες αφυδάτωσης, εκτός από εκείνη της λυοφιλίωσης.

δ. Τα κάστανα που προορίζονται για την παρασκευή κρέμας καστάνων, μπορούν προηγουμένως, να διαβραχούν σε υδατικό διάλυμα θειώδη ανυδρίτη (Ε 220) για μικρό χρονικό διάστημα.

7. Επιτρέπεται σύμφωνα με τους παρακάτω όρους, η προσθήκη στα προϊόντα που ορίζονται στη παράγραφο 2, των παρακάτω βρώσιμων συστατικών, αρωμάτων και αρωματικών υλών (ουσιών), χωρίς να απαιτείται μνεία της προσθήκης αυτών στην επισήμανση των τελικών προϊόντων.
α. πόσιμου νερού σε όλα τα προϊόντα που ορίζονται στη παράγραφο 2
β. χυμού φρούτων, στη μαρμελάδα
γ. χυμού κόκκινων φρούτων στη μαρμελάδα έξτρα, όταν αυτή προέρχεται από ένα ή περισσότερα από τα ακόλουθα φρούτα: φράουλες, σμέουρα, πράσινοκόκκινα φραγκοστάφυλα, κόκκινα φραγκοστάφυλα και δαμάσκηνα
δ. χυμού κόκκινων τεύτλων στη μαρμελάδα και ζελέ (πηκτή), όταν προέρχονται από ένα ή περισσότερα από τα ακόλουθα φρούτα: φράουλες, σμέουρα, κοκκινοπράσινα φραγκοστάφυλα, κόκκινα φραγκοστάφυλα και δαμάσκηνα.
ε. αιθερίων ελαίων εσπεριδοειδών στη μαρμελάδα εσπεριδοειδών.
στ. βρωσίμων λιπών και ελαίων, ως αντιαφριστικών μέσων, σε όλα τα προϊόντα που ορίζονται στη παράγραφο 2.
ζ. υγρής πηκτίνης (προϊόντος περιέχοντος πηκτίνη και που λαμβάνεται από αποξηραμένα βιομηχανικά υπολείμματα μήλων ή αποξηραμένους φλοιούς εσπεριδοειδών ή μιγμάτων τους, μετά από επεξεργασία με αραιό οξύ, ακολουθούμενη από μερική εξουδετέρωση με άλατα νατρίου ή καλίου σε όλα τα προϊόντα που ορίζονται στη παράγραφο 2.

8. Επιτρέπεται σύμφωνα με τους παρακάτω όρους η προσθήκη στα προϊόντα που ορίζονται στη παράγραφο 2, των παρακάτω βρωσίμων συστατικών, αρωμάτων και αρωματικών υλών (ουσιών), για τα οποία πρέπει να γίνεται μνεία στην επισήμανση των τελικών προϊόντων.
α. βρώσιμων συστατικών σε ποσότητα ικανή να επηρεάσει τη γεύση όπως:
- χυμού εσπεριδοειδών στα προϊόντα μαρμελάδα έξτρα και μαρμελάδα,
- οινοπνευματωδών προϊόντων οίνου και γλυκού οίνου, καρυδιών, φουντουκιών, αμυγδάλου, μελιού, βοτάνων, μπαχαρικών σε όλα τα προϊόντα που ορίζονται στη παράγραφο 2,
- αβλαβών αρωματικών υλών για μαρμελάδες και ζελέ παντός τύπου,
- νωπών ή ζαχαρωμένων καρπών στους ζελέδες.

β. φλοιών εσπεριδοειδών και φύλλων του PELARGONIUM ODORATISSIMUM, στα προϊόντα που ορίζονται στα εδάφια α έως δ της παραγράφου 2, όταν αυτά λαμβάνονται από κυδώνια.
γ. βανίλλιας, εκχυλισμάτων βανίλλιας, βανιλλίνης, αιθυλοβανιλλίνης, στα προϊόντα που ορίζονται στα εδάφια α έως δ της παραγράφου 2, όταν αυτά προέρχονται από μήλα, κυδώνια, ή χυνόρροδα, καθώς επίσης και στη κρέμα από κάστανα.

9. Επιτρέπεται η χρησιμοποίηση στα προϊόντα που ορίζονται στη παράγραφο 2, των παρακάτω προσθέτων τα οποία πρέπει να δηλώνονται στην επισήμανση των τελικών προϊόντων:
α. πηκτίνης (Ε 440α) και (αμιδούχου) αμιδο-πηκτίνης (Ε 440β) σε όλα τα προϊόντα που ορίζονται στη παράγραφο 2, υπό τον όρο ότι η περιεκτικότητα του τελικού προϊόντος σε πηκτίνες δεν θα υπερβαίνει το 1% από το οποίο η (αμιδούχος) αμιδοπηκτίνη (Ε 440β) να μην υπερβαίνει το 0,5%.
β. γαλακτικού οξέος (Ε 270),
γαλακτικού νατρίου (Ε 325),
κιτρικού οξέος (Ε 330),
κιτρικών αλάτων του νατρίου (Ε 331),
κιτρικών αλάτων του ασβεστίου (Ε 333),
τρυγικού οξέος (Ε 334),
τρυγικών αλάτων του νατρίου (Ε 335),
σε όλα τα προϊόντα που ορίζονται στη παράγραφο 2 στην αναγκαία για τη ρύθμιση του PH ποσότητα.
γ. γαλακτικού ασβεστίου (Ε 327), σε όλα τα προϊόντα που ορίζονται στη παράγραφο 2, σύμφωνα με την παραδεκτή τεχνική της παρασκευής.
δ. L-ασκορβικού οξέος (Ε 300), σε όλα τα προϊόντα που ορίζονται στη παράγραφο 2, σε ποσότητα αναγκαία για αντιοξειδωτική δράση.
ε. μονο και δι-γλυκεριδίων λιπαρών οξέων (Ε 471), σε όλα τα προϊόντα που ορίζονται στη παράγραφο 2.
στ. φυσικών χρωστικών για τα προϊόντα μαρμελάδα έξτρα και ζελέ (πηκτή) έξτρα, που προέρχονται από τα ακόλουθα φρούτα: φράουλες, βατόμουρα, πρασινοκόκκινα φραγκοστάφυλα, κόκκινα φράγκοστάφυλα και δαμάσκηνα.

ζ. αλγινικών (Ε 400, 401, 402, 403, 404) και χαραγενάνης (Ε 407) σε μέγιστη δόση 10 γραμμάρια ανά χιλιόγραμμο (μεμονωμένα ή μαζί) και αλεύρου σπερμάτων χαρουπιού σε μέγιστη δόση 20 γραμμάρια ανά χιλιόγραμμο, για τα προϊόντα ζελέ και ζελέ έξτρα.

η. συντηρητικών μόνον όταν η περιεκτικότητα του τελικού προϊόντος σε ξερή διαλυτή ουσία είναι μικρότερη του 65%, είτε σορβικών (Ε 200, Ε 201, Ε 202, Ε 203), σε μέγιστο ποσοστό 1‰ για τα προϊόντα της παραγράφου 2, είτε βενζοϊκών (Ε 210, Ε 211, Ε 212, Ε 213) σε μέγιστο ποσοστό 1,5‰ για τα προϊόντα των εδαφίων α, β, ε, της παραγράφου 2.

10. Επιτρέπεται η ολική ή μερική αντικατάσταση των ζαχάρων που αναφέρονται στο εδάφιο στ της παραγράφου 5 από μέλι, μελάσσα ζαχαροκάλαμου ή ακατέργαστη ζάχαρη.

11. α. Τα προϊόντα που ορίζονται στη παράγραφο 2, δεν πρέπει να περιέχουν οποιαδήποτε ουσία σε ποσότητα επικίνδυνη για τη δημόσια υγεία.

β. Η περιεκτικότητα των προϊόντων, που ορίζονται στη παράγραφο 2, σε θειώδη ανυδρίτη δεν πρέπει να υπερβαίνει:

α) τα 10 χιλιοστόγραμμα ανά χιλιόγραμμο προκειμένου για τη μαρμελάδα έξτρα, ζελέ (πηκτή) έξτρα και κρέμα καστάνων.

β) τα 50 χιλιοστόγραμμα ανά χιλιόγραμμο, προκειμένου περί μαρμελάδας ζελέ (πηχτής) και μαρμελάδας εσπεριδοειδών.

12. Στα προϊόντα του άρθρου αυτού που προορίζονται να διατεθούν ως έχουν στον τελικό καταναλωτή εφαρμόζονται οι γενικές διατάξεις επισήμανσης τροφίμων με τους παρακάτω όρους:

α. Η εμπορική ονομασία των προϊόντων που ορίζονται στη παράγραφο 2, είναι η ονομασία που καθορίζεται σε αυτή.

β. Η εμπορική ονομασία πρέπει να συμπληρώνεται από:

I) την ένδειξη του ή των φρούτων κατά σειρά ελαττουμένης περιεκτικότητας των πρώτων υλών που χρησιμοποιήθηκαν. Ωστόσο για προϊόντα που παρασκευάζονται με τρία ή περισσότερα φρούτα, ή παράθεση των χρησιμοποιηθέντων φρούτων μπορεί να αντικατασταθεί από την ένδειξη «από πολλά φρούτα» ή από τον αριθμό των φρούτων που χρησιμοποιήθηκαν ή και μόνο από την ένδειξη «Φρούτα».

II) την ένδειξη των συστατικών της παραγράφου 8.

γ. Στον κατάλογο των συστατικών πρέπει να περιλαμβάνονται οι ενδείξεις:

I) «αποξηραμένα βερύκοκκα», όταν τα βερύκοκκα που προορίζονται για την παρασκευή της «μαρμελάδας», έχουν υποστεί κατεργασίες αφυδάτωσης διαφορετικές από εκείνη της λυοφιλίωσης.

II) «χυμός κόκκινων τεύτλων για ενίσχυση του χρώματος», όταν έχει προστεθεί ο χυμός κόκκινων τεύτλων στη «μαρμελάδα» και τον «ζελέ» (πηκτή) και τα προϊόντα αυτά γίνονται από ένα ή περισσότερα από τα ακόλουθα φρούτα: φράουλες, σμέουρα, κοκκινοπράσινα φραγκοστάφυλα, κόκκινα φραγκοστάφυλα και δαμάσκηνα.

δ. Στην επισήμανση των προϊόντων που ορίζονται στη παράγραφο 2, πρέπει να περιλαμβάνονται επίσης οι παρακάτω υποχρεωτικές ενδείξεις:

I) «παρασχευασμένο από .... γραμμάρια φρούτων ανά 100 γραμμάρια».
Η αριθμητική ένδειξη αντιπροσωπεύει τις ποσότητες στις οποίες χρησιμοποιήθηκαν τα ακόλουθα είδη ανά 100 γραμμάρια τελικού προϊόντος:
- Η πούλπα, ο πολτός, ο χυμός και τα υδατικά εκχυλίσματα, μετά την αφαίρεση του βάρους του νερού που χρησιμοποιήθηκε για την παρασκευή των εκχυλισμάτων, στη περίπτωση των προϊόντων των εδαφίων α, β, γ, δ και στ της παραγράφου 2.
- τα εσπεριδοειδή, στη περίπτωση της μαρμελάδας εσπεριδοειδών.

II) «Ολική περιεκτικότητα σε ζάχαρα .... γραμμάρια ανά 100 γραμμάρια».
Η αριθμητική ένδειξη αντιπροσωπεύει τον δείκτη διάθλασης του τελικού προϊόντος προσδιορισμένο σε 20°C με ανοχή ± 3% μεταξύ της τιμής του πραγματικού και του αναγραφόμενου δείκτη διάθλασης.

III) «Να διατηρείται σε δροσερό μέρος μετά το άνοιγμα», για τα προϊόντα των οποίων η περιεκτικότητα σε διαλυτή ξηρά ύλη είναι κάτω από 63%.
Η ένδειξη αυτή δεν είναι ωστόσο υποχρεωτική, για προϊόντα σε μικρή συσκευασία που κανονικά καταναλώνονται σε μία δόση ή για προϊόντα στα οποία έχουν προστεθεί συντηρητικά.

IV) Για τη μαρμελάδα εσπεριδοειδών η ένδειξη του τρόπου με τον οποίο αποκόπτεται ο φλοιός, εάν έχουν φλοιό, ή η ένδειξη της απουσίας φλοιού, εάν δεν έχουν φλοιό.

ε. Οι ενδείξεις που προβλέπονται στο εδάφιο δ, πρέπει να απεικονίζονται στο ίδιο οπτικό πεδίο με την ονομασία πώλησης, την καθαρή ποσότητα και το χρόνο ελάχιστης διατηρησιμότητας.

στ. Απαγορεύεται η χρησιμοποίηση του όρου «βιταμίνης C», ως ενδειξη προσθήκης L-ασκορβικού οξέος.

ζ. Οι ενειξεις, για την επισήμανση των προϊόντων της παραγράφου 2, δεν είναι υποχρεωτικές, εφόσον τα προϊόντα δεν προορίζονται να παραδοθούν ως έχουν στον τελικό καταναλωτή.

## Άρθρο 133

### Κομπόστες κάθε είδους

1. «Κομπόστες», νοούνται προϊόντα που παρασκευάζονται με ελαφρύ βρασμό ολόκληρων καρπών και φρούτων ή τμημάτων τους, με ή χωρίς τους πυρήνες ή τα σπέρματα, μέσα σε σιρόπια φυσικών γλυκαντικών υλών.
2. Οι καρποί και τα φρούτα που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή των κομποστών, πρέπει να πληρούν όλους τους όρους για τα νωπά τρόφιμα φυτικής προέλευσης, που αναφέρονται στο Κεφάλαιο «Διάφορα τρόφιμα φυτικής προέλευσης».
3. Επιτρέπεται η χρησιμοποίηση, σαν συντηρητικού, μιας από τις πιό κάτω ουσίες:
(α) Βενζοϊκό νάτριο σε ποσοστό όχι περισσότερο από 1,5‰.
(β) Σορβικό οξύ ή άλατά του σε ποσοστό όχι περισσότερο από 1‰.
Το είδος του συντηρητικού που χρησιμοποιήθηκε και το ποσοστό προσθήκης του, θα αναγράφονται απαραίτητα στη συσκευασία με ευκρινή γράμματα. Π.Χ. «Συντηρητικό Βενζοϊκό νάτριο 1,5‰».
4. Σε περίπτωση που χρησιμοποιήθηκαν, για την παρασκευή των κομποστών, φυσικές γλυκαντικές ύλες, στις οποίες από τον τρόπο παρασκευής τους χρησιμοποιείται θειώδες οξύ, σαν συντηρητικό, π.χ. χαρουποσιρόπι, σταφιδίνη, αμυλοσιρόπι κ.λπ., η περιεκτικότητα του έτοιμου για κατανάλωση προϊόντος σε θειώδες οξύ ($SO_2$), δεν θα υπερβαίνει το 0,2‰.
5. Επιτρέπεται η χρησιμοποίηση κιτρικού οξέος για βελτίωση των οργανοληπτικών χαρακτήρων των κομποστών.
6. Στη συσκευασία πρέπει απαραίτητα να αναγράφεται τόσο το μετά την αποστράγγιση καθαρό βάρος του περιεχομένου καρπού, όσο και η πυκνότητα του σιροπιού.

## Άρθρο 134

### Γλυκά Κουταλιού (CONFITURES)

1. «Γλυκά κουταλιού», νοούνται προϊόντα που παρασκευάζονται από καρπούς ή φρούτα, από τα οποία αφαιρέθηκαν ή όχι οι πυρήνες ή από άλλα τμήματα των φυτών ή και από χυμούς και κατόπιν βρασμού τους με ζάχαρη.
2. Επιτρέπεται η προσθήκη αμυλοσιροπίου, σταφιδίνης ή χαρουποσιροπιού. Η προσθήκη αυτή πρέπει να αναγράφεται σαφώς στη συσκευασία, ώστε να αποφεύγεται παραπλάνηση του καταναλωτικού κοινού.
3. Επιτρέπεται η προσθήκη ξερών καρπών και αρτυμάτων, όπως γαρύφαλλα, μοσχοκάρυδα, κανέλλα κ.λ.π.
4. Επιτρέπεται ο αρωματισμός με αβλαβείς αρωματικές ουσίες, καθώς και η χρώση με τις επιτρεπόμενες φυσικές χρωστικές (παράγραφος 5, άρθρου 131 του ίδιου Κεφαλαίου), εφόσον αυτό δηλώνεται στη συσκευασία. Από την παρούσα εξαιρείται το γλυκό κουταλιού που παρασκευάζεται από βύσσινα, για το οποίο απαγορεύεται κάθε χρώση, με οποιαδήποτε χρωστική.
5. Επιτρέπεται η χρησιμοποίηση των συντηρητικών που προβλέπονται από το άρθρο 132 παρ. 4 με τους όρους που ορίζει αυτό(1).
6. Επιτρέπεται η χρησιμοποίηση κιτρικού οξέος για βελτίωση των οργανοληπτικών χαρακτήρων σε ποσοστό 1‰ (ένα επί τοις χιλίοις) (1).

(1) Απόφ. ΑΧΣ 255/74, ΦΕΚ 290/Β'/74 «Περί τροπ. και συμπλ. της υπ' αριθ. 3000/70 Απόφ. ΑΧΣ....».

## Άρθρο 135

### Οπωροζαχαρωτά – Ζαχαρωμένοι Καρποί (FRUITS GLACES)

1. «Οπωροζαχαρωτά», νοούνται μάζες από ζάχαρη, στις οποίες έχει προστεθεί ποσοστό γλυκόζης και κομμάτια βρασμένων καρπών.
2. «Ζαχαρωμένοι καρποί», νοούνται καρποί ή κομμάτια τους, βρασμένοι μέσα σε σιρόπι ζάχαρης, με μικρό ποσοστό γλυκόζης, οι οποίοι, μετά την ψύξη και ελαφρά ξήρανσή τους, φέρνουν εξωτερικά κρυσταλλικό επίστρωμα από ζάχαρη.
3. Αντί για γλυκόζη, όπως αναφέρεται πιό πάνω, μπορεί να χρησιμοποιηθεί αμυλοσιρόπι ή χαρουποσιρόπι.
4. Επιτρέπεται ο αρωματισμός με αβλαβείς αρωματικές ουσίες, καθώς και η χρώση με τις επιτρεπόμενες φυσικές χρωστικές (παράγραφος 5, άρθρου 131 του Κεφαλαίου αυτού), εφόσον αυτό δηλώνεται στη συσκευασία.
5. Επιτρέπεται η παρουσία μαγειρικού αλατιού σε ίχνη, εφόσον αυτό έχει χρησιμοποιηθεί κατά την κατεργασία.
6. Επιτρέπεται η χρησιμοποίηση των συντηρητικών που προβλέπονται από το άρθρο 132 παρ. 4 με τους όρους που ορίζει αυτό(1).
7. Επιτρέπεται η χρησιμοποίηση κιτρικού οξέος για βελτίωση των οργανοληπτικών χαρακτήρων σε ποσοστό 1‰ (ένα επί τοις χιλίοις) (1).

## Άρθρο 136

### Πολτοί και σκόνες παρασκευής πηκτών (ζελέ)

1. «Πολτοί», νοούνται προϊόντα με πολτώδη σύσταση που παρασκευάζονται με παρατεταμένο βρασμό του καρπού, με ή χωρίς χυμό, σαρκώματος των διαφόρων φρούτων, με ή χωρίς φυσικές γλυκαντικές ύλες(2).
2. Καταργείται(2).
3. Επιτρέπεται η χρησιμοποίηση αρτυμάτων, όπως κανέλλα, μοσχοκάρυδα, γαρύφαλλα κ.λ.π.
4. Επιτρέπεται ο αρωματισμός με αβλαβείς αρωματικές ουσίες, καθώς και η χρώση με τις επιτρεπόμενες φυσικές χρωστικές (παράγραφος 5, άρθρο 131 παρόντος Κεφαλαίου), εφόσον αυτό δηλώνεται στη συσκευασία.
5. Επιτρέπεται η προσθήκη, μέσα στη μάζα τους, τμημάτων ή ολόκληρων ξερών καρπών, νωπών ή ζαχαρωμένων καρπών(2).
6. Επιτρέπεται η χρησιμοποίηση σαν συντηρητικού μέσου σορβικού οξέος ή αλάτων του, σε ποσοστό όχι μεγαλύτερο από 1‰ και εφόσον αυτό δηλώνεται στη συσκευασία.
7. «Σκόνες παρασκευής πηκτών» (ζελέ), νοούνται τα σκευάσματα σε μορφή σκόνης, που παρασκευάζονται αποκλειστικά και μόνο από τις ρητά κατονομαζόμενες επιτρεπόμενες πρώτες ύλες στο άρθρο αυτό, από τις οποίες με ομογενοποίηση, με την προσθήκη νερού η χυμών φρούτων και φυσικής ζαχαρούχου γλυκαντικής ύλης, παρασκευάζονται πηκτές.
8. Οι «σκόνες παρασκευής πηκτών» πρέπει να διατίθενται στην κατανάλωση αποκλειστικά και μόνο σε συσκευασία, στην οποία θα αναγράφεται σαφώς και ευκρινώς το είδος της πηκτής που θα παρασκευαστεί, λεπτομερείς οδηγίες χρήσης και η σύνθεσή τους.
9. Επιτρέπεται στις σκόνες παρασκευής πηκτών, ο τεχνητός αρωματισμός με αβλαβείς αρωματικές ουσίες, καθώς και η χρώση με τις επιτρεπόμενες φυσικές χρωστικές (παράγραφος 5 άρθρο 131 του Κεφαλαίου αυτού), εφόσον αυτό δηλώνεται στη συσκευασία.
10. Εφόσον κύρια όψη της συσκευασίας των σκόνεων παρασκευής πηκτών (ζελέδες), πρέπει να αναγράφεται:
    α) Με ευκρινή κεφαλαία γράμματα ύψους 5 χιλιοστών του μέτρου, η φράση π.χ. «ΖΕΛΕΣ ΜΕ ΑΡΩΜΑ ΚΕΡΑΣΙ», προς αποφυγή παραπλάνησης του καταναλωτικού κοινού, εφόσον δεν περιέχουν χυμούς οπωρών, και
    β) Η σύνθεσή τους(3).

(1) Απόφ. ΑΧΣ 255/74, ΦΕΚ 290/Β'/74 «Περί τροπ. και συμπλ. της υπ' αριθ. 3000/70 Απόφ. ΑΧΣ....».

(3) Απόφ. ΑΧΣ 1415/76, ΦΕΚ 1005/Β'/76 «Περί εγκρ. τροπ. της υπ' αριθ. 10 του άρθ. 136 του Κ.Τ.».

(2) Απόφ. ΑΧΣ 510/85, ΦΕΚ 19/Β'/86 «Αντικατάσταση του άρθ. 132 του Κ.Τ. και τροποπ. του άρθ. 136 σε συμμόρφωση προς την Οδηγία 79/693/ΕΟΚ.....».

## Άρθρο 137

### Παγωτά

1. (α) «Παγωτά», νοούνται προϊόντα που παρασκευάζονται με ανάμιξη είτε νωπού πλήρους γάλακτος ή πλήρους γάλακτος που παίρνεται από αραίωση συμπυκνωμένου ή μερικώς συμπυκνωμένου (εβαπορέ) γάλακτος, είτε χυμού φρούτων με φυσική γλυκαντική ύλη και άλλες ύλες που ρητά διαλαμβάνονται στο παρόν κεφάλαιο, μετά από πήξη με ψύξη της μάζας αυτής που έχει ομοιογενοποιηθεί.

(β) Γάλα σε σκόνη επιτρέπεται να χρησιμοποιηθεί αποκλειστικά και μόνο στις ρητά κατονομαζόμενες περιπτώσεις, που διαλαμβάνονται στις διατάξεις του παρόντος Κεφαλαίου.

(γ) Το γάλα που χρησιμοποιείται για την παρασκευή των παγωτών, πρέπει να είναι παστεριωμένο ή αποστειρωμένο ή από πρόσφατο άρμεγμα, καλά βρασμένο.

(δ) Οι οργανοληπτικοί χαρακτήρες των παγωτών πρέπει να είναι άμεμπτοι και να μη παρέχουν ενδείξεις ατελούς επεξεργασίας ή χρησιμοποίησης, για την παρασκευή τους, μειονεκτικών ή αλλοιωμένων πρώτων υλών.

(ε) Απαγορεύεται η ανάπηξη παγωτού που έχει λυώσει από οποιαδήποτε αιτία.

(στ) Απαγορεύεται στα παγωτά η παρουσία μαγειρικού αλατιού ή τεμαχιδίων πάγου.

(ζ) Απαγορεύεται στα παγωτά η παρουσία βαριών μετάλλων, όπως αρσενικού, μολύβδου, ψευδαργύρου, βαρίου, χαλκού κ.λ.π.

(η) Απαγορεύεται στα παγωτά η παρουσία κάθε ουσίας που δεν προέρχεται από τις πρώτες ύλες που χρησιμοποιήθηκαν για την παρασκευή τους.

(θ) Απαγορεύεται η διάθεση στην κατανάλωση παγωτών που δεν πληρούν τους όρους υγιεινού τροφίμου, όπως καθορίζεται αυτό από τις Υγειονομικές Διατάξεις.

(ι) Επιτρέπεται ο αρωματισμός των παγωτών με αβλαβείς αρωματικές ύλες, εφόσον αυτές δεν είναι ικανές να προκαλέσουν τεχνητή χρώση αυτών ή δεν προστίθενται με τον σκοπό κάλυψης μειονεκτικής οσμής, προερχομένης από οποιαδήποτε αιτία.

(ια) Το χρώμα των παγωτών πρέπει να είναι το φυσικώς προερχόμενο από τις επιτρεπόμενες από τις διατάξεις του παρόντος άρθρου πρώτες ύλες και απαγορεύεται η προσθήκη κάθε άλλης ουσίας, που μπορεί να προκαλέσει τεχνητή χρώση.

(ιβ) Απαγορεύεται η προσθήκη στα παγωτά κάθε ξένης προς το λίπος του γάλακτος λιπαρής ύλης, με εξαίρεση την φυσικώς ενυπάρχουσα στον κρόκο των αυγών, το κακάο, τη σοκολάτα και τον καφέ, εφόσον αυτά χρησιμοποιήθηκαν.

(ιγ) Επιτρέπεται η χρησιμοποίηση καφέ, κακάο και σοκολάτας, τα οποία πληρούν τους όρους των σχετικών Κεφαλαίων του παρόντος Κώδικα, για την παρασκευή ορισμένων ειδών παγωτών, τα οποία ρητώς κατονομάζονται στο παρόν άρθρο.

(ιδ) Για τη σταθεροποίηση της πηγμένης μάζας των παγωτών επιτρέπεται η προσθήκη των παρακάτω γαλακτοματοποιητών, σταθεροποιητών και πηκτωματογόνων:

1. Ε 322 Λεκιθίνη
2. Ε 400 Αλγινικό οξύ
3. Ε 401 Αλγινικό νάτριο
4. Ε 402 Αλγινικό κάλιο
5. Ε 403 Αλγινικό αμμώνιο
6. Ε 404 Αλγινικό ασβέστιο
7. Ε 406 Αγάρ-Αγάρ.
8. Ε 407 Καραγενάνες
9. Ε 410 Κόμι χαρουπιών
10. Ε 412 Κόμι γκουάρ
11. Ε 413 Κόμι τραγακάνθιο
12. Ε 414 Κόμι αραβικό
13. Ε 415 Κόμι ξανθόν
14. Ζελατίνη
15. Ε 440Ι Πηκτίνη
16. Σαλέπι
17. Ε 471 Μονο- και δι-γλυκερίδια λιπαρών οξέων
18. Ε 466 Καρβοξυμεθυλοκυτταρίνη (C.M.C.)
19. Ε 472 Α, Β, C, D, Ε, F εστέρες μονο- και διγλυκεριδίων λιπαρών οξέων
20. Ε 477 Εστέρες προπυλενογλυκόλης με λιπαρά οξέα
21. Δεξτρίνη.

Το ποσοστό προσθήκης των ουσιών αυτών όταν προστίθενται μεμονώμενα ή κατά περίπτωση σε μίγμα δύο ή περισσότε-

ρων μεταξύ τους, δεν πρέπει συνολικά να είναι μεγαλύτερο από 1% κατά βάρος στο έτοιμο παγωτό. Αποκλειστικά για την παρασκευή παγωτών επιτρέπεται η εισαγωγή και η διάθεση μιγμάτων των ουσιών αυτών με ή όχι προσθήκη ζαχάρων[4],[7],[9].

(ιε) Κάθε είδος παγωτού πρέπει να παρασκευάζεται αυτούσιο.

(ιστ) Τα παγωτά διακρίνονται στις πιο κάτω κατηγορίες:
1) Παγωτό Κρέμα
2) Παγωτό Γάλακτος
3) Παγωτό Καϊμάκι
4) Παγωτό Φρούτων–Γρανίτες
5) Παγωτά ειδικού τύπου (κασσάτα, σπέσιαλ, παρφέ κ.λ.π.)
6) Παγωτά στιγμιαίας παρασκευής (χωνάκι)
7) Παγωτά σε ξυλάκια ή πλαστικά στηρίγματα
8) Παγωτά μέσα σε ζαχαρούχα δίπυρα (σε κώνους, σάντουϊτς κ.λ.π).

2. (α) «Παγωτό Κρέμα», νοείται το προϊόν που παρασκευάζεται από ομοιογενοποιηθέν γάλα (όπως αναφέρεται στον ορισμό), με την προσθήκη ζάχαρης και αυγών και μετά πήξη με ψύξη του προϊόντος.

(β) Το παγωτό κρέμα πρέπει να περιέχει λίπος 4% τουλάχιστον, όπως έχει.

(γ) Το παγωτό κρέμα πρέπει να περιέχει ένα τουλάχιστον αυγό ανά 1.000 γραμμάρια έτοιμου προϊόντος περίπου.

(δ) Απαγορεύεται η προσθήκη στη μάζα του «παγωτού κρέμα» χυμών ή σιροπιών φρούτων ή σπασμένων ξερών καρπών, τα οποία όμως επιτρέπεται να προστίθενται στην επιφάνεια της μάζας του παγωτού.

3. (α) «Παγωτό Γάλακτος», νοείται αυτό που παρασκευάζεται από ομοιογενοποιηθέν γάλα (όπως αναφέρεται στον ορισμό), με την προσθήκη ζάχαρης και μετά πήξη με ψύξη του προϊόντος.

(β) Το παγωτό γάλακτος πρέπει να περιέχει λίπος 3% τουλάχιστον όπως έχει.

(γ) Επιτρέπεται ο αρωματισμός του παγωτού γάλακτος με αβλαβείς αρωματικές ύλες (καθώς και ροδόσταγμα).

(δ) Σε περίπτωση αρωματισμού με βανιλλίνη, το παγωτό γάλακτος θα φέρεται στην κατανάλωση με την ονομασία «παγωτό βανίλλια».

(ε) Στα παγωτά γάλακτος δεν επιτρέπεται η προσθήκη αυγών.

(στ) Επιτρέπεται η χρησιμοποιήηση νωπών ή ξερών καρπών στα παγωτά γάλακτος.

4. (α) «Παγωτό Καϊμάκι», νοείται το προϊόν που παρασκευάζεται αποκλειστικά από ομοιογενοποιηθέν γάλα (όπως αναφέρεται στον ορισμό), αφρόγαλα (καϊμάκι), ζάχαρη και μετά πήξη με ψύξη του προϊόντος.

(β) Το παγωτό καϊμάκι πρέπει να περιέχει λίπος γάλακτος 8% τουλάχιστον όπως έχει.

(γ) Απαγορεύεται η προσθήκη στη μάζα του «παγωτού καϊμάκι», χυμών φρούτων ή σιροπιών τους ή σπασμένων ξερών καρπών, επιτρέπεται όμως να προστίθενται αυτά στην επιφάνεια της μάζας του παγωτού.

(δ) Απαγορεύεται η προσθήκη αυγών στο «παγωτό καϊμάκι».

5. σ(α) «Παγωτό φρούτων», νοείται το προϊόν που παρασκευάζεται αποκλειστικά από χυμούς διαφόρων καρπών και ζάχαρη και μετά πήξη με ψύξη του προϊόντος.

(β) Επιτρέπεται ο αρωματισμός των παγωτών φρούτων αποκλειστικά με φυσικά αβλαβή αρώματα.

(γ) Απαγορεύεται η προσθήκη οποιασδήποτε χρωστικής ουσίας.

(δ) Τα παγωτά φρούτων πρέπει να προσφέρονται στην κατανάλωση με ονομασίες που δηλώνουν σαφώς την προέλευση του χυμού που χρησιμοποιήθηκε για την παρασκευή τους π.χ. «παγωτό λεμόνι», «παγωτό φράουλα» κ.λπ.

(ε) Τα «παγωτά φρούτων» που έχουν πήξει ατελώς μπορούν να προσφέρονται στην κατανάλωση με την ονομασία «παγωτό γρανίτα» ή απλά «γρανίτα», που θα ακολουθείται από το χαρακτηριστικό όνομα του παγωτού, π.χ. «παγωτό γρανίτα, λεμόνι» ή «γρανίτα λεμόνι».

(στ) Σε περίπτωση που χρησιμοποιούνται σαν πρώτες ύλες συμπυκνωμένοι χυμοί φρούτων, αυτοί πρέπει να πληρούν όλους τους όρους του παρόντα Κώδικα για κάθε είδος αυτών.

(ζ) Απαγορεύεται η χρησιμοποίηση τεχνητών σιροπιών φρούτων για την παρασκευή παγωτών φρούτων.

6. (α) Εκτός από τα αναφερόμενα στις πιό πάνω παραγράφους, μπορούν να παρασκευάζονται και να διατίθενται στην κατανάλωση, με ειδική συνταγή για το καθένα και παγωτά ειδικού τύπου, τα οποία πρέπει να δηλώνονται με ιδιαίτερη ονομασία (κασσάτα, σπέσιαλ, παρφέ κ.λ.π.).

(β) Για την παρασκευή των παγωτών αυτών μπορούν να χρησιμοποιηθούν όλες οι πρώτες και πρόσθετες ύλες που κατονομάζονται ρητά από τις διατάξεις του Κεφαλαίου αυτού, με εξαίρεση τη σκόνη γάλακτος.

(γ) Απαγορεύεται η χρησιμοποίηση αποβουτυρωμένου γάλακτος για την παρασκευή των παγωτών ειδικού τύπου.

(δ) Τα παγωτά αυτά μπορούν να προσφέρονται στην κατανάλωση με ονομασία που να δηλώνει τη χαρακτηριστική τους γεύση, π.χ. «παγωτό καφέ», «παγωτό Mocca», «παγωτό σοκολάτα», ή τον τρόπο παρασκευής τους, π.χ. «παγωτά κασσάτα» ή με ειδική επωνυμία, π.χ. Σικάγο, Αλάσκα, Σπέσιαλ κ.λ.π.

(ε) Οι πρώτες ύλες που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή των παγωτών αυτών, πρέπει να πληρούν τις σχετικές διατάξεις του παρόντα Κώδικα.

(στ) Για τη χρησιμοποίηση, για την παρασκευή των παγωτών αυτών, πρώτων υλών και προσθέτων υλών που δεν κατονομάζονται ρητά στο παρόν άρθρο, χρειάζεται η έγκριση του Α.Χ.Σ.

(ζ) Επιτρέπεται κατ' εξαίρεση των Γενικών Διατάξεων του Κεφαλαίου αυτού, η χρησιμοποίηση φυσικών χρωστικών ουσιών από τις επιτρεπόμενες. Επίσης επιτρέπεται ο τεχνητός αρωματισμός τους με αβλαβείς αρωματικές ύλες.

7. (α) «Παγωτά Στιγμιαίας Παρασκευής» (χωνάκι) νοούνται ιδιαίτερα τύποι παγωτών, που προσφέρονται στον καταναλωτή αμέσως μετά την παρασκευή τους, από ειδικά μηχανήματα αυτόματης ψύξης και που παρασκευάζονται από ανάμειξη παστεριωμένου ή βρασμένου νωπού γάλακτος ή χυμών φρούτων με ζάχαρη.

(β) Επιτρέπεται στα παγωτά αυτά από γάλα, η προσθήκη σκόνης πλήρους γάλακτος και μέχρι νεώτερης απόφασης και σκόνης αποβουτυρωμένου σε συνδυασμό με το ανάλογα βούτυρο γάλακτος[5],[6],[8].

(γ) Το ποσοστό λίπους στα παγωτά αυτά πρέπει να ανέρχεται στο 3% τουλάχιστον, όπως έχει.

(δ) Απαγορεύεται η διαφήμιση του στιγμιαίου παγωτού γάλακτος σαν «παγωτό κρέμα» ή «παγωτό καϊμάκι».

(ε) Τα χρησιμοποιούμενα σκεύη για τα παγωτά στιγμιαίας παρασκευής και οι αυτόματες μηχανές πήξης, πρέπει να διατηρούνται σε άμεμπτη καθαριότητα και να πληρούν όλες τις ισχύουσες υγειονομικές διατάξεις.

(στ) Απαγορεύεται η χρησιμοποίηση οποιασδήποτε χρωστικής ύλης ή οποιασδήποτε ουσίας που μπορεί να προκαλέσει τεχνητή χρώση.

(ζ) Επιτρέπεται ο τεχνητός αρωματισμός με φυσικά αβλαβή αρώματα.

8. (α) Επιτρέπεται η παρασκευή τυποποιημένων παγωτών, γενικά μέσα σε ειδικούς τύπους (μήτρες) που στηρίζονται σε ξύλινα ή πλαστικά στηρίγματα, με τον σκοπό να χρησιμοποιηθούν με το χέρι, καθώς επίσης μέσα σε κύπελλα, κώνους από δίπυρα και άλλες συσκευασίες, με την απαραίτητη προϋπόθεση ότι θα πληρούνται όλοι οι όροι του είδους παγωτού που δηλώνεται. Σε όλα αυτά τα είδη των τυποποιημένων παγωτών επιτρέπεται η χρήση σκόνης πλήρους γάλακτος και μέχρι νεώτερης απόφασης και σκόνης αποβουτυρωμένου γάλακτος σε συνδυασμό με το ανάλογο βούτυρο γάλακτος.

(β) Τα δίπυρα πρέπει να παρασκευάζονται από πρώτες ύλες που πληρούν τους όρους των σχετικών διατάξεων του παρόντα Κώδικα.

(γ) Τα παγωτά σε ξύλινα ή πλαστικά στηρίγματα, κώνους κ.λ.π. (εκτός από κύπελλα), πρέπει να έρχονται στην κατανάλωση μέσα σε σακκίδια από αδιάβροχο χαρτί.

(δ) Τα ξύλινα ή πλαστικά στηρίγματα ή κύπελλα που χρησιμοποιούνται, καθώς και το αδιάβροχο χαρτί των προστατευτι-

(4) Απόφ. ΑΧΣ 2544/82, ΦΕΚ 579/Β'/84 «Τροποποίηση του εδ. ιδ της παρ. 1 του άρθρ. 137....».
(7) Απόφ. ΑΧΣ 342/85, ΦΕΚ 212/Β'/85 «Έγκριση τροπ. της απόφ. 2544/82 του ΑΧΣ».
(9) Απόφ. ΑΧΣ 1034/87, ΦΕΚ 445/Β'/87 «Έγκριση τροποπ. και συμπληρ. των άρθρ. 57, 58, 137....»

(5) Απόφ. ΑΧΣ 1229/83, ΦΕΚ 358/Β'/83.
(6) Απόφ. ΑΧΣ 2856/84, ΦΕΚ 44/Β'/85.
(8) Απόφ. ΑΧΣ 1530/85, ΦΕΚ 719/Β'/85 «Έγκριση ανανέωσης της 2856/84 απόφ. ΑΧΣ».

κών σακκιδίων, πρέπει να πληρούν όλους τους όρους υγιεινής και καθαριότητας, ενώ τα πλαστικά στηρίγματα και πλαστικά κύπελλα, τις σχετικές αποφάσεις για τα πλαστικά, του ΑΧΣ.

(ε) Τα παγωτά γάλακτος, κρέμας, σοκολάτας και γενικά παγωτά που περιέχουν γάλα, που προσφέρονται μέσα σε ειδικούς τύπους στηριζόμενα σε ξύλινα ή πλαστικά στηρίγματα ή μέσα σε κύπελλα, ή σε κώνους από δίπυρο ή μέσα σε δίπυρα σε τύπο σάντουϊτς, πρέπει να περιέχουν λίπος τουλάχιστον 3%, όπως έχουν.

(στ) Για τα «παγωτά γάλακτος» και «παγωτά κρέμα», σε ξύλινα ή πλαστικά στηρίγματα, επιτρέπεται η επικάλυψή τους με ειδικό τύπο σοκολάτας, η οποία πρέπει να πληροί τους όρους του παρόντα Κώδικα για τη σοκολάτα, κατ' εξαίρεση όμως αυτή μπορεί να περιέχει κατ' ανώτατο όριο 5%, στο βάρος της σοκολάτας, κοκκόλιπος ή υδρογονωμένη φυτική ύλη, που έχει σημείο τήξης όχι μεγαλύτερο από 42°C.

(ζ) Αντί για την επικάλυψη, οπου αναφέρεται πιό πάνω, με σοκολάτα ειδικού τύπου, αυτή μπορεί να αντικατασταθεί, με επέκτασή της σε όλα τα είδη, γενικά, παγωτών, με ειδικά ζαχαρούχα δίπυρα (μπισκότα).

(η) Επιτρέπεται κατ' εξαίρεση των γενικών διατάξεων του Κεφαλαίου αυτού, η χρησιμοποίηση χυμών φρούτων ή σιροπιών ή ξερών καρπών, καθώς και η προσθήκη φυσικών χρωστικών από τις επιτρεπόμενες από τον παρόντα Κώδικα για τη βελτίωση του χρώματός τους. Επίσης επιτρέπεται η χρησιμοποίηση αβλαβών αρωματικών υλών από τις επιτρεπόμενες για αρωματισμό.

(θ) Για τα παγωτά σε ξύλινα ή πλαστικά στηρίγματα, επιτρέπεται η επικάλυψή τους με σκεύασμα με την σύνθεση: φυτική λιπαρή ύλη, υδρογονωμένη ή μη, που πληροί τους όρους του παρόντα Κώδικα, που έχει σημείο τήξης όχι μεγαλύτερο από 42°C σε ποσοστό 60%, κακάο περιεκτικότητας 10–12% σε βούτυρο του κακάο σε ποσοστό 10%, ζάχαρη, αλάτι, λεκιθίνη σε ποσοστό 30% συνολικά, και τεχνητά αρωματισμένο με αβλαβείς αρωματικές ύλες. (Στα ποσοστά που ορίζονται πιό πάνω επιτρέπεται απόκλιση ± 10%).
Στο επίσημα και στην κύρια εμφανή όψη, πρέπει να αναγράφεται η σύνθεση με ευκρινή και ευανάγνωστα γράμματα ύψους 1,5 χιλιοστών του μέτρου και η φράση: «Η ΕΠΙΚΑΛΥΨΗ ΔΕΝ ΕΙΝΑΙ ΣΟΚΟΛΑΤΑ» με κεφαλαία γράμματα ύψους 5 χιλιοστομέτρων[1],[2],[3],[5],[6],[8].

9. Επιτρέπεται η διάθεση στην κατανάλωση, για οικιακή χρήση, Σκευασμάτων παγωτών σε σκόνη. Αυτά είναι σκευάσματα, τα οποία με την προσθήκη νερού ή γάλακτος κ.λ.π. χρησιμοποιούνται για την παρασκευή παγωτών, μετά από ψύξη. Συνήθως αποτελούνται από ζάχαρη, γάλα σε σκόνη, αλγινικό νάτριο, ζελατίνη, γκουάρ, άγαρ-άγαρ, κακάο, καφέ, αβλαβές άρωμα και φυσική χρωστική από τις επιτρεπόμενες. Η διάθεση των σκόνεων αυτών στην κατανάλωση επιτρέπεται αποκλειστικά και μόνο σε συσκευασία, στην οποία θα αναγράφεται ευκρινώς το είδος του παγωτού που θα παρασκευαστεί, λεπτομερείς οδηγίες χρήσης, καθώς και η σύνθεση της σκόνης.

10. Επιτρέπεται η διάθεση στην κατανάλωση παγωτών ή γρανιτών με άρωμα φρούτων. Αυτά είναι σκευάσματα, που έχουν την όψη των αντίστοιχων παγωτών ή γρανιτών, δεν είναι όμως παρασκευασμένα από χυμούς φρούτων αλλά από νερό, ζάχαρη, αιθέρια έλαια των αντίστοιχων φρούτων και επιτρεπόμενες φυσικές χρωστικές. Τα παγωτά αυτά πρέπει να δηλώνονται με το χαρακτηριστικό άρωμα που περιέχουν, π.χ. «παγωτό με άρωμα λεμονιού», ενώ απαγορεύεται η χρησιμοποίηση κατευθείαν του ονόματός του φρούτου, π.χ. «παγωτό λεμόνι», προς αποφυγή παραπλάνησης του καταναλωτικού κοινού.

11. Όλα τα είδη παγωτών και γρανιτών θεωρούνται ευαλλοίωτα[1].

12. Στη συσκευασία των έτοιμων παγωτών, πρέπει να αναγράφονται όλες οι ενδείξεις που προβλέπονται από το άρθρο 11 του Κώδικα Τροφίμων[4].

## Άρθρο 138

## Χαλβάς – Λουκούμια

1. «Χαλβάς», νοείται το προϊόν που παρασκευάζεται από τον πολτό σουσαμιού (ταχινιού), με φυσικές ζαχαρούχες γλυκαντικές ύλες, με την προσθήκη και ελάχιστης ποσότητας εκχυλίσματος ρίζας στρουθίου (κοινώς τσουένι).
2. Επιτρέπεται στον χαλβά η προσθήκη ξερών καρπών, κακάο, σοκολάτας ή βανίλλιας και αυτό πρέπει να δηλώνεται στη συσκευασία. Οι ξεροί καρποί που προστίθενται, πρέπει να προστίθενται ολόκληροι ή σε κομμάτια πάνω από το μισό, με εξαίρεση τα καρύδια, τα οποία μπορούν να προστίθενται και σε μικρότερα από το μισό κομμάτια, η προσθήκη τους όμως σε μορφή αδρομερούς άλεσης απαγορεύεται. Το ποσοστό των ελαιούχων καρπών πρέπει να ανέρχεται σε ποσοστό 3% τουλάχιστον[2].
3. Επιτρέπεται για την παρασκευή του χαλβά η χρησιμοποίηση μικρής ποσότητας τρυγικού ή κιτρικού οξέος για τεχνικούς λόγους. Επιτρέπεται επίσης στον χαλβά η προσθήκη για τεχνικούς λόγους, υδρογονωμένου φυτικού ελαίου, σε ποσοστό 3% και μόνο και διγλυκεριδίων λιπαρών οξέων (Ε 471) και των εστέρων τους Ε 472 (α–F) μεμονωμένα ή σε μίγμα μεταξύ τους και σε μέγιστο συνολικό ποσοστό 2%. Η ανωτέρω προσθήκη πρέπει να αναγράφεται στη συσκευασία[1],[3],[5].
4. Επιτρέπεται η παρασκευή χαλβά από πολτό αραχίδας αντί του σουσαμόσπορου, εφόσον αυτό δηλώνεται σαφώς και διατίθεται αυτούσιος (χωρίς σουσαμοπολτό).
5. Επιτρέπεται η χρήση της επωνυμίας χαλβά σε προϊόντα τοπικά που παρασκευάζονται από σιμιγδάλι, ζάχαρη, λιπαρές ουσίες κ.λ.π. που προσφέρονται και μόνο με την τοπική ονομασία τους που έχει καθιερωθεί, όπως π.χ. χαλβάς Φαρσάλων.
6. «Λουκούμια», νοούνται προϊόντα που παρασκευάζονται σε υψηλή θερμοκρασία με κατεργασία σιροπιού ζάχαρης που έχει ιμβερτοποιηθεί μερικώς, με πολτό αμύλου.
7. Επιτρέπεται η χρησιμοποίηση αμυλοσιροπίου, αμυλοζάχαρου, χαρουποσιροπίου και σταφιδίνης για την παρασκευή των λουκουμιών, με την προϋπόθεση ότι αυτό θα δηλώνεται σαφώς στη συσκευασία.
8. Η μερική ιμβερτοποίηση της ζάχαρης πρέπει να γίνεται με τρυγικό ή κιτρικό οξύ.
9. Επιτρέπεται η προσθήκη στη μάζα των λουκουμιών, ξερών καρπών, σε ποσοστό 5% τουλάχιστον.
10. Επιτρέπεται ο αρωματισμός των λουκουμιών με αβλαβείς αρωματικές ουσίες, καθώς και η τεχνητή χρώση τους με τις επιτρεπόμενες φυσικές χρωστικές. (παράγραφος 5, άρθρο 131 του κεφαλαίου αυτού).

## Άρθρο 139

## Καραμέλλες – Κουφέτα

1. «Καραμέλλες» νοούνται προϊόντα που παρασκευάζονται από ζάχαρη, αβλαβή φυσική χρωστική και αβλαβείς αρωματικές ουσίες (παράγραφος 5, άρθρο 131 του Κεφαλαίου αυτού).
2. Για την παρασκευή των διαφόρων ειδών καραμελλών, επιτρέπεται, ανάλογα, η προσθήκη αμυλοσιροπίου, αμυλοζαχάρου ή ιμβερτοζαχάρου, κιτρικού ή τρυγικού ή γαλακτικού οξέος, αφρογάλα-

(1) Απόφ. ΑΧΣ 885/72, ΦΕΚ 397/Β'/72 «Περί τροποπ. και συμπλ. της υπ' αριθ. 3000/70 απόφ. ΑΧΣ...»
(2) Απόφ. ΑΧΣ 303/77, ΦΕΚ 339/Β'/77 «Περί τροποπ. του εδ. στ της παρ. 8 του άρθρ. 137 του Κ.Τ.».
(3) Απόφ. ΑΧΣ 2089/77, ΦΕΚ 964/Β'/77 «Περί τροποπ. του άρθρ. 137 του Κ.Τ.».
(5) Απόφ. ΑΧΣ 1229/83, ΦΕΚ 358/Β'/83.
(6) Απόφ. ΑΧΣ 2856/84, ΦΕΚ 44/Β'/85.
(8) Απόφ. ΑΧΣ 1530/85, ΦΕΚ 719/Β'/85 «Έγκριση ανανέωσης της 2856/84 απόφ. ΑΧΣ».

(4) Απόφ. ΑΧΣ 2544/82, ΦΕΚ 579/Β'/84 «Τροποποίηση του εδ. ιδ της παρ. 1 του άρθρ. 137.....».
(1) Απόφ. ΑΧΣ 885/72, ΦΕΚ 397/Β/72 «Περί τροποπ. και συμπλήρωσης της 3000/70 απόφ. του ΑΧΣ.....».
(2) Απόφ. ΑΧΣ 555/75, ΦΕΚ 743/Β/75, και ΦΕΚ 938/Β/75 «Περί μειώσεως του ποσοστού φυστικόψυχας....»
(3) Απόφ. ΑΧΣ 764/83, ΦΕΚ 426/Β/83 «Συμπλήρωση της παρ. 3 του άρθρ. 138 του Κ.Τ.»
(5) Απόφ. ΑΧΣ 777/85, ΦΕΚ 751/Β/85 «Συμπλήρωση της παρ. 3 του άρθρ. 138 του Κ.Τ.».

κτος, γάλακτος, κακάο, σοκολάτας, καφέ, αμύλου, ηδυπότων, ξερών καρπών, βρωσίμων κόμμεων γενικά, ζελατίνης κ.λ.π. που πληρούν τους σχετικούς όρους των διατάξεων του παρόντα Κώδικα.
3. Οι καραμέλλες πρέπει να προσφέρονται και διατίθενται στην κατανάλωση πάντοτε σε συσκευασία (ανά μία ή συνολικά), που να διασφαλίζει το προϊόν από κάθε επίδραση ανθυγιεινών παραγόντων.
4. «Κουφέτα», νοούνται σκευάσματα που παρασκευάζονται από καρπούς, φρούτα, ζαχαρόμαζα, άμυλο, σιρόπια ή ηδύποτα με εγκλεισμό τους μέσα σε σκληρό περίβλημα από ζάχαρη, με ή χωρίς μικρή ποσότητα βρώσιμου κόμμεος.
5. Επιτρέπεται ο αρωματισμός τωνκουφέτων με αβλαβείς αρωματικές ουσίες, καθώς και η τεχνητή χρώση με τις επιτρεπόμενες φυσικές χρωστικές (παράγραφος 5 άρθρο 131 του κεφαλαίου αυτού).
6. Σε περίπτωση που χρησιμοποιούνται ηδύποτα, αυτά πρέπει να πληρούν όλους τους όρους του «Κώδικα των Νόμων περί φορολογίας του οινοπνεύματος», με εξαίρεση την τεχνητή χρώση με συνθετικές χρωστικές, η οποία στην προκειμένη περίπτωση απαγορεύεται.

### Άρθρο 140

### Φοντάν (FONDANTS) – Ζαχαρόφρυκτα – Νουγκά (NOUGATS)

1. «Φοντάν», νοούνται ζαχαρωτά που αποτελούνται από ζαχαρόμαζα σε ημιστερεά μορφή, που είναι επικαλυμμένη με ζάχαρη. Για τα «φοντάν» ισχύουν, ανάλογα, όλοι οι όροι των διατάξεων του παρόντος Κεφαλαίου για τις καραμέλλες.
2. «Ζαχαρόφρυκτα», νοούνται ξεροί καρποί ή σπέρματα περιβλημένα με επικάλυμμα από ζάχαρη, των οποίων επιτρέπεται ο αρωματισμός με αβλαβείς αρωματικές ουσίες και η τεχνητή χρώση με τις επιτρεπόμενες φυσικές χρωστικές (παράγραφος 5, άρθρο 131 παρόντος κεφαλαίου).
3. «Νουγκά», νοείται ψημένη έγχρωμη μάζα, που αποτελείται από ζάχαρη, μέλι, γλυκόζη και λεύκωμα αυγού με την προσθήκη ξερών καρπών ή φρούτων, της οποίας επιτρέπεται ο αρωματισμός με αβλαβείς αρωματικές ουσίες και η τεχνητή χρώση με τις επιτρεπόμενες φυσικές χρωστικές (παράγραφος 5, άρθρο 131 του Κεφαλαίου αυτού).

### Άρθρο 141

### Γλυκίσματα

1. «Γλυκίσματα», (χν. γλυκά ταψιού, πάστες, τούρτες, πουτίγκες, κουραμπιέδες κ.λ.π.), νοούνται προϊόντα που παρασκευάζονται με ψήσιμο, ιδιαίτερης για κάθε είδος, μάζας από αλεύρι, αμυλάλευρο, γάλα, αφρόγαλα, αυγά, λιπαρές ύλες, ζάχαρη, σιρόπια, ολόκληρα ή τμήματα καρπών και φρούτων κ.λ.π.
2. Εφόσον δηλώνονται ότι έχουν παρασκευαστεί από βούτυρο, απαγορεύεται η προσθήκη κάθε άλλης λιπαρής ύλης.
3. Επιτρέπεται η χρησιμοποίηση αρτυμάτων, όπως κανέλλα, γαρύφαλλα, μοσχοκάρυδα κ.λ.π.
4. Επιτρέπεται ο αρωματισμός με αβλαβείς αρωματικές ουσίες.
5. α) Επιτρέπεται η χρησιμοποίηση φυσικών χρωστικών (παράγραφος 5 άρθρο 131, του παρόντος κεφαλαίου XIV) μόνο για διακόσμηση των γλυκισμάτων αυτών και όχι για παραπλάνηση του καταναλωτικού κοινού, π.χ. χρώση με κίτρινες χρωστικές αντί αυγών.
   β) Επιτρέπεται η χρησιμοποίηση των ουσιών του άρθρου 34 του κωδ. Τροφ. με τους όρους και τις προϋποθέσεις που καθορίζονται στο άρθρο αυτό(3).
6. Σε περιπτώσεις δειγματοληψίας τέτοιων γλυκισμάτων, πρέπει στο πρωτόκολλο δειγματοληψίας να περιλαμβάνεται η δήλωση προσφοράς τους στο καταναλωτικό κοινό π.χ. μπακλαβάς βουτύρου, κουραμπιέδες βουτύρου κ.λ.π.
7. Ο μικροβιολογικός και βιολογικός έλεγχός τους ενεργείται από τις αρμόδιες Υγειονομικές Υπηρεσίες και με τις σχετικές Υγειονομικές Διατάξεις.
8. Τα δείγματα των γλυκισμάτων θεωρούνται ευαλλοίωτα(1).
9. (α) Επιτρέπεται η διάθεση στην κατανάλωση, σκευασμάτων γλυκισμάτων σε σκόνη, με τους όρους του άρθρου αυτού. Αυτά με την προσθήκη νερού ή γάλακτος κ.λ.π., χρησιμοποιούνται για την παρασκευή γλυκισμάτων (πουτίγκα, κέϊκ κ.λ.π.), μετά από ψήσιμο.
   (β) Επιτρέπεται η χρησιμοποίηση των ουσιών του άρθρου 34 του Κ. Τρ. με τους όρους και τις προϋποθέσεις που καθορίζονται στο άρθρο αυτό.
   (γ) Οι «σκόνες παρασκευής γλυκισμάτων» πρέπει να διατίθενται στην κατανάλωση αποκλειστικά και μόνο σε συσκευασία, στην οποία θα αναγράφονται, εκτός από τις προβλεπόμενες ενδείξεις από τις κείμενες διατάξεις, σαφώς και ευκρινώς το είδος του γλυκίσματος που θα παρασκευασθεί, λεπτομερείς οδηγίες χρήσης, η σύνθεσή τους, καθώς και το είδος και το ποσοστό των προσθέτων υλών(2),(1).

### Άρθρο 142

### Ζαχαρούχα Δίπυρα

1. «Ζαχαρούχα Δίπυρα» (χν. μπισκότα, βάφλες, γκοφρέτες), νοούνται προϊόντα που παρασκευάζονται με αποξήρανση, σε ειδικούς κλίβανους, μάζας που αποτελείται από αλεύρι ή αμυλάλευρο, ζάχαρη, λιπαρές ύλες, γάλα, αφρόγαλα, καφέ, κακάο, σοκολάτα και άλλες επιτρεπόμενες πρώτες ύλες από τον παρόντα Κώδικα.
2. Επιτρέπεται η παρασκευή ζαχαρούχων δίπυρων γεμιστών ή επικαλυμμένων με γλυκαντικές ύλες ή γλυκαντικά προϊόντα, από τα προβλεπόμενα από τις διατάξεις του παρόντα Κώδικα.
3. Εφόσον δηλώνεται ότι παρασκευάστηκαν από βούτυρο, απαγορεύεται η προσθήκη κάθε άλλης λιπαρής ύλης.
4. Επιτρέπεται ο αρωματισμός με αβλαβείς αρωματικές ουσίες, καθώς και η τεχνητή χρώσημε τις επιτρεπόμενες φυσικές χρωστικές (παράγραφος 5, άρθρο 131 του Κεφαλαίου αυτού).
5. Επιτρέπεται η χρησιμοποίηση των ουσιών του άρθρου 34 του Κ. Τρ. με τους όρους και τις προϋποθέσεις που καθορίζονται στο άρθρο αυτό(1).

## ΚΕΦΑΛΑΙΟ XV

## ΠΟΤΑ ΔΙΑΦΟΡΑ



### Άρθρο 143

### Γενικά για ποτά

1. «Ποτά», νοούνται φυσικά ή τεχνητά γενικά υγρά προϊόντα απαραίτητα ή κατάλληλα για διατροφή ή δυνάμενα από τους ευάρεστους οργανοληπτικούς χαρακτήρες, να χρησιμοποιηθούν σαν ευφραντικά.
2. Υγρά τρόφιμα που κατανομάζονται ρητά σε άλλα κεφάλαια του παρόντα Κώδικα, δεν συμπεριλαμβάνονται στην έννοια των ποτών σύμφωνα με την παράγραφο 1 του παρόντος άρθρου.
3. Τα ποτά κατατάσσονται σε τρείς κατηγορίες:
   α) Τα ακλοολούχα ποτά
   β) Τα ελεύθερα αλκοόλης ποτά
   γ) Τα ύδατα

### Άρθρο 144

### Αλκοολούχα Ποτά

1. «Αλκοολούχα ποτά», νοούνται ποτά που περιέχουν αιθυλική αλκοόλη, σε οποιοδήποτε ποσοστό, προερχόμενη είτε από φυσική ζύμωση, είτε από προσθήκη κατά την επεξεργασία.

---

(3) Απόφ. ΑΧΣ 679/86, ΦΕΚ 249/Β/87 «Έγκριση για τα βελτιωτικά αλεύρων...»
(1) Απόφ. ΑΧΣ 885/72, ΦΕΚ 397/Β/72 «Περί τροπ. και συμπλ. της 3000/70 απόφ. ΑΧΣ....».
(1) Απόφ. ΑΧΣ 679/86, ΦΕΚ 249/Β/87 «Έγκριση για τα βελτιωτικά αλεύρων...»
(2) Απόφ. ΑΧΣ 274/77, ΦΕΚ 338/Β/77 «Περί συμπλ. του άρθρου 141 του Κ.Τ.».

2. Τα αλκοολούχα ποτά διακρίνονται σε τρεις κατηγορίες:
α) Κρασιά
β) Μπύρα
γ) Οινοπνευματώδη ποτά γενικά.
3. Για την παρασκευή και διάθεση των κρασιών γενικά, πρέπει να εφαρμόζονται οι ισχύουσες κάθε φορά διατάξεις και όροι «για την εμπορία του κρασιού και προστασία της οινοπαραγωγής».
4. Για την παρασκευή και διάθεση της μπύρας πρέπει να εφαρμόζονται οι διατάξεις και οι όροι που προβλέπονται από την ειδική για τη μπύρα Νομοθεσία του Γενικού Χημείου του Κράτους. Επί πλέον η μπύρα που διατίθεται στην κατανάλωση πρέπει να είναι ευχάριστης οσμής και γεύσης, να παρουσιάζει τους κανονικούς οργανοληπτικούς χαρακτήρες αυτής και να μη παρουσιάζει μακροσκοπικά εμφανές ίζημα.
5. Για την παρασκευή και διάθεση των οινοπνευματωδών ποτών γενικά πρέπει να εφαρμόζονται οι ισχύουσες κάθε φορά διατάξεις του «Κώδικα των Νόμων για τη φορολογία Οινοπνεύματος».
6. Η αιθυλική αλκοόλη που χρησιμοποιείται πρέπει να πληροί τους όρους του «Κώδικα των Νόμων για τη Φορολογία Οινοπνεύματος».
7. Επιτρέπεται από τα Εργοστάσια Μπύρας η διαύγαση της μπύρας με διαυγαστικές ύλες μετά από προηγούμενη έγκριση των υλών αυτών από το Α.Χ.Σ.
8. Η έγκριση από το ΑΧΣ των διαυγαστικών υλών μπύρας που αναφέρονται στην προηγούμενη παράγραφο επτά (7), χορηγείται στον ενδιαφερόμενο μετά από αίτησή του, στην οποία θα περιλαμβάνονται αυτά που καθορίζονται από τα εδάφια α, β, ε, στ και ζ της παραγράφου 3 του άρθρου 5 του Κώδικα Τροφίμων, καθώς και λεπτομερής μέθοδος ποσοτικού προσδιορισμού υπολειμμάτων του διαυγαστικού στη μπύρα(¹).
9. Οι αποφάσεις έγκρισης των διαυγαστικών υλών της μπύρας έχουν ισχύ πέντε (5) χρόνων, τρείς μήνες πριν από τη λήξη τη ισχύος της απόφασης, ο ενδιαφερόμενος είναι υποχρεωμένος να υποβάλει αίτηση για ανανέωση της έγκρισης(¹).

## Άρθρο 145

### Ελεύθερα αλκοόλης ποτά (Γενικές Διατάξεις)

1. «Ελεύθερα αλκοόλης ποτά» νοούνται προϊόντα που παρασκευάζονται με τη χρησιμοποίηση καταλλήλων φυσικών ή τεχνητών πρώτων υλών, με εξαίρεση την αιθυλική αλκοόλη, της οποίας η χρήση ή ακόμα και η παρουσία, εκτός από τις περιπτώσεις που κατονομάζονται στο παρόν άρθρο, απαγορεύεται.
2. Όλα τα ελεύθερα αλκοόλης ποτά πρέπει να διατίθενται στην κατανάλωση σε αεροστεγή συσκευασία (συσκευασμένα μέσα σε λευκοσιδηρά κουτιά κ.λ.π.), εκτός από τις περιπτώσεις κατά τις οποίες, αυτά παρασκευάζονται για άμεση χρήση μπροστά και κατά επιθυμία του καταναλωτή.
3. Η για οποιοδήποτε σκοπό παρασκευή και διάθεση στην κατανάλωση κάθε φύσης σκευασμάτων (σκόνες, δισκία, πολτοί κ.λ.π.) με τα οποία είναι δυνατό, με τη διάλυσή τους στο νερό, να παραχθεί ελεύθερο αλκοόλης ποτό, απαγορεύεται χωρίς προηγούμενη έγκρισή τους από το ΑΧΣ, το οποίο και θα καθορίζει του όρους παρασκευής και διάθεσής τους. Τα σκευάσματα αυτά, όταν διατίθενται για ειδικούς σκοπούς ή όταν περιέχουν σε οποιοδήποτε ποσοστό ουσία, που έχει φαρμακολογικές ιδιότητες, πρέπει να παίρνουν απαραίτητα την έγκριση και του ΕΟΦ ή ΚΕΣΥ.
4. Για την παρασκευή ελεύθερων αλκοόλης ποτών μπορούν να χρησιμοποιηθούν και φυτικά εκχυλίσματα που περιέχουν αλκαλοειδή, όπως Κίνα, COCA COLA NUT κ.λ.π., μετά από σχετική έγκριση του ΑΧΣ και του ΚΕΣΥ η ΕΟΦ, τα οποία πρέπει να καθορίζουν και τους όρους παρασκευής και διάθεσής τους. Από αυτό εξαιρούνται τα συνηθισμένα αφεψήματα που διαλαμβάνονται στο παρόν Κεφάλαιο.
5. Σε περίπτωση, που επιτραπεί, σύμφωνα προς τις παραγράφους 3 και 4 η χρησιμοποίηση κινίνης, αυτό πρέπει να δηλώνεται στη συσκευασία. Η ένδειξη «τονωτικό» επιτρέπεται μόνον εφόσον το ποσό της κινίνης, αν υπολογισθεί σαν ελεύθερη βάση, υπερβαίνει τα 40 mg/lt.
6. Σε περίπτωση χρησιμοποίησης καφεΐνης, σύμφωνα προς τις παραγράφους 3 και 4, αυτό θα δηλώνεται στη συσκευασία, και το ποσοστό της δεν θα υπερβαίνει τα 150 mg/lt.
7. Εκτός από τις περιπτώσεις που κατονομάζονται ρητά, απαγορεύεται η τεχνητή χρώση, ο τεχνητός αρωματισμός καθώς και η προσθήκη οποιασδήποτε άλλης ανόργανης ή οργανικής ουσίας.
8. Για την παρασκευή των ελευθέρων αλκοόλης ποτών, επιτρέπεται η χρησιμοποίηση των πιό κάτω πρώτων υλών και ουσιών, όπως ορίζεται στα αντίστοιχα κεφάλαια:
α) Πόσιμο κοινό νερό
β) Μεταλλικά και ιαματικά νερά
γ) Χυμοί ή σιρόπια διαφόρων εδωδίμων καρπών όπως εσπεριδοειδή, μήλα, βύσσινα, βερύκοκκα, ροδάκινα, φράουλες, σταφύλια, βατόμουρα, τομάτες, κεράσια, αχλάδια, ανανά, αμύγδαλα, πεπόνια, καρπούζια, μούρα κ.λ.π.
δ) Ζαχαρούχες γλυκαντικές ύλες τουάρθρου 63 του κώδικα Τροφίμων
ε) Γαλακτικό οξύ, κιτρικό οξύ, κιτρικό κάλιο, κιτρικό νάτριο, κιτρικό ασβέστιο,τρυγικό οξύ, μηλικό οξύ, γλυκονικό οξύ, φουμαρικό οξύ.
στ) Ασκορβικό οξύ, σαν αντιοξειδωτικό (απαγορεύεται όμως η με οποιοδήποτε τρόπο διαφήμιση ότι περιέχει βιταμίνη C).
ζ) Φωσφορικό οξύ, σε ποσοστό μικρότερο από 600 mg/lt
η) Διοξείδιο του άνθρακος
θ) Όξινο ανθρακικό νάτριο
ι) Χλωριούχο νάτριο
ια) Αιθέρια έλαια
ιβ) Αρτύματα, όπως π.χ. το ζιγγίβερι (Ginger)
ιγ) Καραμελλόχρωμα
ιδ) Συντηρητικά, αυτά που κατονομάζονται στα αντίστοιχα άρθρα του παρόντος κεφαλαίου(¹),(²),(³).
9. (α) Τα δοχεία ή τα επισήματα των ελευθέρων αλκοόλης ποτών, καθώς και η διαφήμισή τους δεν μπορούν να αναφέρονται στη χρησιμοποίηση μεταλλικού νερού ή νερού ορισμένης περιοχής, εκτός εάν:
(Ι) Χρησιμοποιήθηκε μόνο καθορισμένο είδος νερού, χωρίς ανάμιξή του με άλλο είδος νερού.
(ΙΙ) Το νερό που χρησιμοποιήθηκε πληροί τους όρους της χαρακτηριστικής σύστασής του, διατηρεί και στο τελικό προϊόν τις ειδικές του ιδιότητες.
(ΙΙΙ) Το προϊόν έχει παρασκευαστεί μέσα στην περιοχή εκμετάλλευσης της πηγής του νερού.
(β) Η χρησιμοποίηση του μεταλλικού νερού θα δηλώνεται στη συσκευασία με την ονομασία του, και απαγορεύεται οποιαδήποτε αναφορά στις ιαματικές του ιδιότητες.
(γ) Για τη διατήρηση και στο τελικό προϊόν, των χαρακτηριστικών ιδιοτήτων του μεταλλικού νερού πρέπει να αποφανθούν τα ΑΧΣ και ΚΕΣΥ ή ΕΟΦ.
(δ) Η χρησιμοποίηση κοινού πόσιμου νερού ή τέτοιου αποσταγμένου, θεωρείται νοθεία, που οδηγεί στην παραπλάνηση του καταναλωτικού κοινού.
10. Ελεύθερο αλκοόλης ποτό μπορεί να δηλώνεται σαν «μη αεριούχο» εφόσον η περιεκτικότητά του σε ανθρακικό οξύ δεν υπερβαίνει τα 2 g/lt.
11. Τα ελεύθερα αλκοόλης ποτά κατατάσσονται στις παρακάτω κατηγορίες:
(α) Τεχνητά, ελεύθερα αλκοόλης ποτά
(β) Από φυσικούς χυμούς φρούτων, ελεύθερα αλκοόλης ποτά
(γ) Αλκαλοειδούχα, ελεύθερα αλκοόλης ποτά
(δ) Αφεψήματα και ροφήματα

## Άρθρο 146

### Τεχνητά Ελεύθερα Αλκοόλης Ποτά

1. «Τεχνητά ελεύθερα αλκοόλης ποτά» ή αλλιώς «Αεριούχα οξύποτα», νοούνται προϊόντα που παρασκευάζονται με διάλυση στο νερό των ουσιών, που αναφέρονται στο προηγούμενο άρθρο, εκτός από τους χυμούς φρούτων και εισπίεση του διοξειδίου του άνθρακα.
2. Για την παρασκευή των τεχνητών ελεύθερων αλκοόλης ποτών,

Αποφ. ΑΧΣ 1263/83, ΦΕΚ 495/Β/83 «Συμπλήρωση του άρθρ. 144 του Κ.Τ.»

(1) Αποφ. ΑΧΣ 305/82, ΦΕΚ 19/Β/83 «Τροπ. του άρθ. 145 του Κ.Τ.»
(2) Αποφ. ΑΧΣ 183/87, ΦΕΚ 186/Β/87 «Τροπ. των άρθ. 63, 145, 146 και 147 του Κ.Τ.»
(3) Αποφ. ΑΧΣ 1034/87, ΦΕΚ 445/Β/87 «Έγκριση τροπ. και συμπλ. των αρθ. 57, 58, 137, 145, 148 του Κ.Τ.»

επιτρέπεται η ανάμιξη των γλυκαντικών υλών, που αναφέρονται στο άρθρο 145 του Κώδικα Τροφίμων(1).

3. Το τελικό προϊόν πρέπει να είναι διαυγές, χωρίς αιωρήματα ή και θόλωμα, του οποίου η παρουσία δεν δικαιολογείται από τις πρώτες ύλες που χρησιμοποιήθηκαν.
4. Το χρώμα των αεριούχων οξύποτων πρέπει να είναι αυτό που προκύπτει από τις πρώτες ύλες που χρησιμοποιήθηκαν για την παρασκευή τους.
5. Επιτρέπεται η χρήση ενός από τα πιο κάτω συντηρητικά, εφόσον δηλώνεται στη συσκευασία το όνομα και το ποσοστό του:
   α) Βενζοϊκό οξύ ή βενζοϊκό νάτριο, σε ποσοστό όχι ανώτερο από 1‰ στο έτοιμο προϊόν για κατανάλωση.
   β) Αιθυλικός ή προπυλικός εστέρας του παρα-οξυβενζοϊκού οξέος, έστω και αν φέρονται με τα εμπορικά ονόματά τους (Nipagin κ.λπ.), σε ποσοστό όχι ανώτερο από 0,5‰ στο έτοιμο προϊόν για κατανάλωση.
   γ) Σορβικό οξύ ή άλατά του, σε ποσοστό όχι ανώτερο από 1‰ στο έτοιμο προϊόν για κατανάλωση.
6. Τα αεριούχα οξύποτα (γκαζόζες κ.λπ.), όταν διατίθενται στην κατανάλωση, πρέπει να πληρούν τους εξής όρους:
   α) Η περιεκτικότητά τους σε γλυκαντική ύλη υπολογιζόμενη σε καλαμοζάχαρο, να είναι τουλάχιστον 7 γραμμάρια ανά 100 κυβικά εκατοστά προϊόντος.
   β) Η ολική οξύτητα, που οφείλεται στην προσθήκη των επιτρεπόμενων οργανικών οξέων, υπολογιζομένη σε κιτρικό οξύ, να είναι τουλάχιστον 0,10 γραμμάρια ανά 100 κυβικά εκατοστά προϊόντος.
   γ) Το ειδικό βάρος των αεριούχων οξύποτων, μετά από την εκδίωξη του διοξειδίου του άνθρακα, να μην είναι κατώτερο από 1,028 σε 15°C.

## Άρθρο 147

### Ελεύθερα Αλκοόλης Ποτά από Φυσικούς Χυμούς Φρούτων

1. (α) «Ελεύθερα Αλκοόλης Ποτά, από Φυσικούς Χυμούς Φρούτων», νοούνται ποτά που παρασκευάζονται από αυτούσιους χυμούς φρούτων ή με αραίωση σε πόσιμο νερό συμπυκνωμένων ή σιροπιών τους με τις γλυκαντικές ύλες που αναφέρονται στο άρθρο 145, χωρίς άλλη προσθήκη, εκτός από τις ουσίες που ρητά κατονομάζονται στο παρόν(4).
   (β) «Ζαχαρούχος χυμός φρούτων για παρασκευή ποτού», είναι ο χυμός φρούτων όπως ορίζεται στο ΠΔ 526/83, στον οποίο έχει προστεθεί ζάχαρη και ενδεχόμενα νερό, έτσι ώστε το προϊόν αραιωμένο με νερό με αραίωση (λόγος ακεραίων αριθμών), που δηλώνεται στη συσκευασία του (κατ' όγκο), να δίνει ποτό που πληροί τους όρους των παραγράφων 12 και 13 του παρόντος άρθρου, ως προς τις περιεκτικότητες σε χυμό και ζάχαρη(2).
2. Φυσικοί χυμοί φρούτων νοούνται και επιτρέπονται για την παρασκευή ελεύθερων αλκοόλης ποτών από φυσικούς χυμούς φρούτων, αυτοί που διαλαμβάνονται στην παράγραφο 8 του άρθρου 145 και πρέπει να πληρούν τους όρους του παρόντα Κώδικα για κάθε ένα από αυτούς.
3. Η γλυκαντική ύλη που χρησιμοποιείται πρέπει να είναι αυτούσιά και απαγορεύεται η ανάμιξη διαφόρων γλυκαντικών υλών, ενώ πρέπει να δηλώνεται σαφώς στη συσκευασία, όπως π.χ. Ας πορτοκαλάδα με σταφιδίνη. Από την υποχρέωση τέτοιας δήλωσης εξαιρούνται τα ποτά που παρασκευάστηκαν από ζάχαρη.
4. Επιτρέπεται η εισπίεση διοξειδίου του άνθρακα στα ελεύθερα αλκοόλης ποτά από φυσικούς χυμούς φρούτων, με την προϋπόθεση, ότι αυτό θα δηλώνεται ευκρινώς στη συσκευασία, με τις λέξεις «Α», π.χ. Αεριούχος Πορτοκαλάδα, Αεριούχο Ποτό από φυσικό χυμό μήλων κ.λπ.
5. Επιτρέπεται τεχνητός αρωματισμός με τη χρήση αποκλειστικά και μόνο αιθερίων ελαίων των καρπών, από τους οποίους προέρχεται το ποτό.
6. Εκτός των ποτών από σταφυλοχυμό, για τα οποία θεωρείται σαν ανεκτή η παρουσία αιθυλικής αλκοόλης, που προέρχεται από ζύμωση, σε ποσοστό όχι ανώτερο από 1% κατ' όγκο, για όλα τα άλλα είδη η παρουσία της δεν επιτρέπεται να είναι σε ποσοστό ανώτερο από 0,5% που προέρχεται αποκλειστικά και μόνο από την προσθήκη διαλυμάτων, στο οινόπνευμα, αιθερίων ελαίων.
7. Ελεύθερα αλκοόλης ποτά από φυσικούς χυμούς φρούτων που φέρονται στην κατανάλωση με την ονομασία είδους κάποιου φρούτου ή και που περιέχει τη ρίζα της λέξης αυτής, π.χ. «πορτοκαλάδα», «Λεμονίτα» κ.λπ. πρέπει να έχουν παρασκευαστεί αποκλειστικά και μόνο από τον φυσικό χυμό του φρούτου αυτού και απαγορεύεται η προσθήκη χυμών από οποιοδήποτε άλλο φρούτο.
8. Στην περίπτωση παρασκευής ποτών από μίγματα χυμών διαφόρων φρούτων, αυτά μπορούν να έρχονται στην κατανάλωση με εμπορική επωνυμία και σύνθεση που έχουν εγκριθεί από το ΑΧΣ.
9. Επιτρέπεται η χρήση των συντηρητικών που αναφέρονται στο προηγούμενο άρθρο, με τους ίδιους όρους(1).
10. Η παρουσία θειώδους οξέος ($SO_2$), που οφείλεται στη συντήρηση των χυμών και μέχρι ποσοστό 0,01‰, θεωρείται ανεκτή(3).
11. Το ειδικό βάρος των γενικά ελεύθερων αλκοόλης ποτών, από φυσικούς χυμούς φρούτων, που είναι απαλλαγμένοι από διοξείδιο του άνθρακα, πρέπει να μην είναι κατώτερο από 1,044 σε 15°C.
12. Τα ελεύθερα αλκοόλης αεριούχα ή μη γενικά ποτά, που παρασκευάζονται από φυσικούς χυμούς φρούτων, με εξαίρεση αυτά που περιέχουν χυμό λεμονιών, πρέπει να πληρούν τους εξής όρους:
   α) Να περιέχουν συνολικά 20 γραμμάρια τουλάχιστον φυσικών χυμών ανά 100 κυβικά εκατοστά προϊόντος.
   β) Το ποσοστό του πρόσθετου ζαχάρου, δεν πρέπει να είναι κατώτερο από 9 γραμμάρια σε 100 κυβικά εκατοστά προϊόντος, υπολογιζόμενο σε καλαμοζάχαρο.
13. Αεριούχα ή μη ποτά, που παρασκευάζονται από χυμό λεμονιών, πρέπει να περιέχουν 7 γραμμάρια τουλάχιστον χυμό σε 100 κυβικά εκατοστά προϊόντος, και πρόσθετο ζάχαρο τουλάχιστον 11 γραμμάρια σε 100 κυβικά εκατοστά προϊόντος, υπολογιζόμενο σε καλαμοζάχαρο.
14. Τα ποτά αυτά θεωρούνται ευαλοίωτα τρόφιμα.

## Άρθρο 148

### Ροφήματα

1. «Ροφήματα», νοούνται προϊόντα που παρασκευάζονται από εκχύλιση ή διάλυση σε θερμό ή ψυχρό νερό διαφόρων φυτικών προϊόντων ή σκευασμάτων τους.
2. Φυτικά προϊόντα για την παρασκευή ροφημάτων (αφεψήματα ή εγχύματα) νοούνται:
   α) Ο καφές.
   β) Το τσάι.
   γ) Το κακάο.
   δ) Η σοκολάτα (ποτό).
   ε) Το χαμομήλι.
   στ) Το φασκόμηλο.
   ζ) Η κανέλλα.
   η) Το τίλιο κ.λπ.
3. Για τη γλύκανση των πιο πάνω ροφημάτων πρέπει αποκλειστικά και μόνο, να χρησιμοποιείται η ζάχαρη και απαγορεύεται η χρησιμοποίηση κάθε άλλης γλυκαντικής ύλης.
4. Όλες οι πρώτες ύλες που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή των ροφημάτων πρέπει να πληρούν τους όρους του παρόντα Κώδικα.
5. (α) Επιτρέπεται η παρασκευή, συσκευασία και διάθεση έτοιμων ή ημιέτοιμων ροφημάτων καφέ, που φέρονται σε δοχεία από επιτρεπόμενες ύλες, από εργαστήρια παρασκευής τους που διαθέτουν τα προβλεπόμενα μηχανήματα από την 1363/57 απόφ. ΑΧΣ, ΦΕΚ 292/τ.Β'/57, ανάλογα και με το είδος των δοχείων που χρησιμοποιούνται για τη συσκευασία.
   (β) Τα εργαστήρια παρασκευής έτοιμων ή ημιέτοιμων ροφημάτων καφέ που αναφέρονται πιο πάνω τελούν κάτω από τον έλεγχο του ΓΧΚ και για τη λειτουργία τους απαιτείται η έκδοση ειδικής άδειας λειτουργίας που εκδίδεται από την αντίστοιχη Χημική Υπηρεσία μετά από έλεγχο του εργαστηρίου.

(1) Απόφ. Α.Χ.Σ. 183/87, ΦΕΚ 186/Β/87 «Τροποπ. των αρθ. 63, 145, 146, 147 του Κ.Τ.».
(2) Απόφ. ΑΧΣ 861/85, ΦΕΚ 593/Β/86 «Συμπλήρωση των άρθρων 147 και 40 του Κ.Τ.»
(4) Απόφ. ΑΧΣ 183/87, ΦΕΚ 186/Β/87 «Τροποπ. των άρθρ. 63, 145, 146, 147 του Κ.Τ.»

(1) Απόφ. ΑΧΣ 545/85, ΦΕΚ 365/Β/85 «Τροποπ. της παρ. 9 του αρθρ. 147 του Κ.Τ.»
(3) Απόφ. ΑΧΣ 1595/86, ΦΕΚ 51/Β/87 «Τροποπ. του άρθρ. 147 του Κ.Τ.»

(γ) Για την παρασκευή των έτοιμων ή ημιέτοιμων ροφημάτων καφέ, επιτρέπεται η χρησιμοποίηση, εκτός από τις κατάλληλες πρώτες ύλες που κατονομάζονται στο παρόν άρθρο, ενός μόνο συντηρητικού από τα εξής: Ε 200, Ε 201, Ε 202, Ε 203, Ε 210, Ε 211, Ε 212, Ε 213, Ε 214, Ε 215, Ε 216, Ε 217, Ε 218, Ε 219 και σε ποσοστό χρήσης 1‰ κατ' ανώτατο όριο(1),(2).

(δ) Στη συσκευασία των έτοιμων ή ημιέτοιμων ροφημάτων εκτός από τις προβλεπόμενες από το άρθρο 11 του Κώδικα Τροφίμων ενδείξεις, πρέπει να αναγράφονται: α) ημερομηνία μέχρι την οποία τα ροφήματα μπορούν να καταναλωθούν, β) το επί τοις εκατό ποσοστό των πρώτων υλών που χρησιμοποιούνται, που δεν μπορεί πάντως να είναι κατώτερο από 7% για τη ζάχαρη και 1% για το εκχύλισμα καφέ.

Εκτός από τις ουσίες που ρητά κατονομάζονται στο παρόν άρθρο, απαγορεύεται η κατοχή και η χρήση κάθε άλλης ανόργανης ή οργανικής ουσίας(1).

## Άρθρο 149
### Νερό

Το «Πόσιμο Νερό"», πρέπει να πληροί όλους τους όρους και διατάξεις που διαλαμβάνονται στην ειδική γι' αυτό Νομοθεσία αρμοδιότητας Υπουργείου Κοινωνικών Υπηρεσιών.

Τα Μεταλλικά ή Ιαματικά Νερά κάθε είδους που διατίθενται στην κατανάλωση πρέπει να πληρούν όλους τους όρους και τις διατάξεις που διαλαμβάνονται στην ειδική γι' αυτό Νομοθεσία αρμοδιότητας Υπουργείων Βιομηχανίας και Κοινωνικών Υπηρεσιών.

(α) Τα Αεριούχα Νερά κάθε είδους (σόδες, σελτς κ.λπ.), που διατίθενται στην κατανάλωση, με εξαίρεση τα φυσικά αεριούχα μεταλλικά, πρέπει να παρασκευάζονται με εισπίεση διοξειδίου του άνθρακα σε πόσιμο νερό, στο οποίο προηγούμενα προστέθηκε ή όχι μικρό ποσό όξινου ανθρακικού νατρίου.

(β) Εκτός από τα πιο πάνω άλατα, για κάθε άλλη προσθήκη πρέπει να ζητείται προηγούμενα η έγκριση του ΑΧΣ και του ΚΕΣΥ ή ΕΟΦ.

(γ) Τα αεριούχα νερά πρέπει να διατίθενται στην κατανάλωση σε συσκευασία που να διασφαλίζει απόλυτα τη διαφυγή του σε αυτά, διοξειδίου του άνθρακα, πριν από τη χρήση τους και αποκλειστικά συσκευασμένα σε γυάλινες φιάλες, των οποίων τα μεταλλικά μέρη πωματισμού δεν περιέχουν μόλυβδο ή άλλα τοξικά μέταλλα σε ποσοστό ανώτερο από 0,5%.

(α) Ο πάγος, που προσφέρεται στην κατανάλωση, για οποιαδήποτε χρήση και αν προορίζεται, πρέπει να παρασκευάζεται από καθαρό πόσιμο νερό.

(β) Η παραγωγή του πάγου πρέπει να γίνεται με εγκαταστάσεις που να εξασφαλίζουν τη μη μόλυνσή του.

(γ) Κατά την παραγωγή του πάγου, η ψύξη πρέπει να γίνεται κανονική και η εξαγωγή των στηλών του από τα πανοδοχεία πρέπει να πραγματοποιείται μετά την πλήρη απόψυξη των στηλών στους −5°C τουλάχιστον.

(δ) Ο προς πώληση πάγος μπορεί να διατίθεται σε μορφή διαφανή ή ημιδιαφανή ή και αδιαφανή, ανάλογα με την εφαρμοζόμενη τεχνική της ψύξης και της φύσης του νερού που χρησιμοποιείται (Άλατα ή άερας σε διάλυση).

(ε) Ο πάγος πρέπει να είναι συμπαγής και στις στήλες του επιτρέπεται η ύπαρξη μικρής χοάνης κατά το ανώτερο μέρος του άξονα της στήλης, με βάθος όχι μεγαλύτερο από 15 εκατοστά του μέτρου από την εξωτερική επιφάνεια της στήλης.

(στ) Οι οργανοληπτικοί χαρακτήρες και τα αναλυτικά στοιχεία του πάγου καθώς και του νερού μετά την τήξη του, πρέπει να είναι τα ίδια με το πόσιμο νερό, από το οποίο παρασκευάστηκε αυτός.

(ζ) Πάγος, που εμφανίζει επίκτητη οσμή ή γεύση που προέρχεται από οποιαδήποτε αιτία (αμμωνία κ.λπ.), αποκλείεται από την κατανάλωση.

(η) Απαγορεύεται η διάθεση πάγου που χρησιμοποιήθηκε στον ίδιο χώρο για ψύξη οποιουδήποτε τροφίμου, όπως φάρια, κρέας κ.λπ.

1) Απόφ. ΑΧΣ 1183/79, ΦΕΚ 791/Β/79 «Περί τροπ. και συμπλ. του άρθρ. 148 Κ.Τ.»

2) Απόφ. ΑΧΣ 1034/87, ΦΕΚ 445/Β/87 «Έγκριση και συμπλ. των άρθρων 57 ...148 του Κ.Τ.»

5. Ειδικότερα για τη δειγματοληψία του πάγου και ανάλογα με το σκοπό, για τον οποίο γίνεται αυτή, δηλαδή αν η εξέταση θα γίνει για την κανονικότητα του πάγου αυτούσιου ή για την κανονικότητα του νερού που χρησιμοποιήθηκε, η λήψη δείγματος γίνεται ως εξής:

(α) Προχειμένου για την εξέταση του νερού που χρησιμοποιήθηκε, ποσότητα πάγου αφήνεται να λιώσει μέσα σε καθαρό και στεγνό δοχείο, και από το νερό της τήξης του παίρνονται τα δείγματα που χρειάζονται.

(β) Προχειμένου για την εξέταση του πάγου αυτούσιου (κανονικότητα ψύξης κ.λπ.), παίρνεται από μία στήλη του τομή κοντά στο μέσο της στήλης κάθετη προς τις αχμές και τον άξονα της στήλης, και βάρους για κάθε δείγμα τουλάχιστον 8 χιλιογράμμων, ενώ καταβάλλεται φροντίδα, ώστε να αποκοπούν κατάλληλα τα εξωτερικά τοιχώματα της στήλης, από την οποία θα ληφθεί το δείγμα σε βάθος τουλάχιστον 2 εκατοστών του μέτρου, ώστε να αποφευχθεί κάθε πρόσμιξη ακαθαρσίας, στο δείγμα που λαμβάνεται, ξένης προς τον πάγο που θα εξετασθεί.

(γ) Το κομμάτι που κόπηκε έτσι, μπαίνει σε δοχείο γυάλινο ή από αργίλλιο ή από χαλκό που έχει καλά και επανειλημμένα εκπλυθεί και που φέρει κάλυμμα και μεταφέρεται το γρηγορότερο στην Αρμόδια Χημική Υπηρεσία.

(δ) Εάν η απόσταση επιβάλει ειδική σφράγιση, αφήνεται ο πάγος να λυώσει, κατόπιν μεταγγίζεται προσεχτικά σε φιάλες που έχουν εκπλυθεί κατά με το ίδιο νερό, προχειμένου να εξετασθεί μόνο ως προς την κανονικότητα του νερού, το οποίο χρησιμοποιήθηκε για την παρασκευή του πάγου.

## Άρθρο 150
### Διοξείδιο του άνθρακα

1. Το διοξείδιο του άνθρακα που χρησιμοποιείται για την παρασκευή ποτών, πρέπει να είναι καθαρό, περιεκτικότητας σε διοξείδιο του άνθρακα τουλάχιστον 98%.
2. Η γεύση του πρέπει να είναι σαφώς όξινη και η οσμή όχι νύσσουσα ή εμπυρευματική.
3. Να μην περιέχει μονοξείδιο του άνθρακα (CO) σε ποσοστό ανώτερο 0,2% και οξυγόνο και άζωτο (ατμοσφαιρικού αέρα) περισσότερο από ίχνη.
4. Να είναι ελεύθερο από θειώδες, νιτρώδες και υδροχλωρικό οξύ.

# ΚΕΦΑΛΑΙΟ XVI
## ΜΕΤΑΒΑΤΙΚΕΣ ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΚΩΔΙΚΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ
### Άρθρο 151

1. Η ισχύς του παρόντα Κώδικα αρχίζει μετά την πάροδο ενός μήνα από τη δημοσιευσή του στην Εφημερίδα της Κυβέρνησης.
2. Κατ' εξαίρεση και μετά από αίτηση των ενδιαφερομένων, που υποβάλλεται στο ΑΧΣ, το αργότερο σε ένα μήνα από τη δημοσίευση του Κώδικα στην Εφημερίδα της Κυβέρνησης, μπορεί να χορηγηθεί παράταση της έναρξης ισχύος μερικών Διατάξεων του παρόντα Κώδικα που αφορούν στις ακόλουθες περιπτώσεις:

α) Σε τρόφιμα γενικά και ποτά, που οι όροι διάθεσής τους στην κατανάλωση, συμπεριλαμβανομένων των όρων ή του τρόπου συσκευασίας τους, τροποποιούνται η συμπληρώνονται ή καθορίζονται καταρχήν από τον παρόντα Κώδικα, και το χρονικό διάστημα του ενός μήνα που αναφέρεται πιο πάνω, αποδεδειγμένα, δεν επαρκεί για την εξάντληση των αποθεμάτων που υπάρχουν ή για την προσαρμογή γενικά προς τις σχετικές Διατάξεις του Κώδικα.

β) Σε συσκευασμένα γενικά τρόφιμα, για τα οποία έγινε τέτοια μεταβολή των όρων ή του τρόπου συσκευασίας τους από τον παρόντα Κώδικα, ώστε να απαιτούνται νέες εγκαταστάσεις μηχανημάτων και ειδικός γενικά εξοπλισμός και η προσαρμογή προς τις Διατάξεις του Κώδικα με αυτοκόλλητες ετικέττες ή κάποιο άλλο πρόχειρο τρόπο είναι ανέφικτη για σαφείς και δικαιολογημένους λόγους.

γ) Σε τρόφιμα γενικά, που εισάγονται από το εξωτερικό και βρίσκονται κατά την έναρξη της ισχύος του παρόντα Κώδικα στο στάδιο της μεταφοράς τους, ή έχουν πάρει αποδεδειγμένα σχετική πίστωση σε ενέργεια παραγγελίας, πριν από τη δημοσίευση του παρόντα Κώδικα στην Εφημερίδα της Κυβέρνησης. Η πιο πάνω παράταση χορηγείται μετά από απόφαση του Υπουργού Εμπορίου, μετά από σύμφωνη γνωμοδότηση του ΑΧΣ.

3. Περιλήψεις των αιτήσεων που αναφέρονται στην παράγραφο 2, τοιχοκολλούνται με μέριμνα του Γενικού Χημείου του Κράτους, στον συνηθισμένο γι' αυτό τόπο ανακοινώσεως του ΓΧΚ και ο καθένας που έχει έννομο συμφέρο, μπορεί να υποβάλει ένσταση κατά της παράτασης που αιτείται με έγγραφη δήλωσή του, που κατατίθεται στο Γραμματεία του ΑΧΣ μέσα σε αποκλειστική προθεσμία είκοσι ημερών από τη χρονολογία τοιχοκόλλησης των πιό πάνω περιλήψεων.

4. Οι παρατάσεις της ισχύος Διατάξεων του παρόντα Κώδικα, που χορηγούνται όπως πιο πάνω, επεκτείνονται αυτοδίκαια και για όλα τα απολύτως ομοειδή προϊόντα, εκτός αν διαφορετικά καθορίζεται στη σχετική απόφαση του ΑΧΣ.

Συνεδρίαση 14.7.87

| Ο Πρόεδρος | Ο Γραμματέας |
|---|---|
| Στυλ. Χατζηγιανναχός | Χαρ. Χαμαλίδης |

Τα Μέλη

Ευάγγ. Τσιγαρίδας, Π. Κώττης, Αντ. Δασκαλάκης,
Φ. Γεωργακόπουλος, Ευάγγ. Συμβώνης, Διον. Φραγκάτος,
Νικ. Καλφόγλου, Αθ. Κουτίνας

Εγκρίνουμε την παραπάνω απόφαση του Ανωτάτου Χημικού Συμβουλίου καθώς και τη δημοσίευσή της στην Εφημερίδα της Κυβέρνησης και ορίζουμε ότι θα αρχίσει η ισχύς της από την ημέρα που θα δημοσιευθεί.

Αθήνα, 9 Σεπτεμβρίου 1987

Ο ΥΠΟΥΡΓΟΣ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΩΝ

ΔΗΜ. ΤΣΟΒΟΛΑΣ

ΑΠΟ ΤΟ ΕΘΝΙΚΟ ΤΥΠΟΓΡΑΦΕΙΟ